

VITELOTTE-KARTOFFELPUFFER MIT LACHS UND SAHNEMEERRETTICH

VITELOTTE-KARTOFFELPUFFER MIT LACHS UND SAHNEMEERRETTICH

Heute kommt alles zusammen – ich will unbedingt noch einen zweiten Beitrag für das Cookbook of Colors einreichen, gestern war ein langer Abend (wir haben den Geburtstag von meiner Mutter nachgefeiert) und heute sind wir früh aufgestanden. Warum früh aufgestanden? Da sind wir wohl selbst schuld gewesen – wir wollten die Marathon Läufer sehen! Also früh aufstehen, Läufer anschauen, nach Hause gehen und ein leckeres, herzhaftes, lila Frühstück zaubern während man den weiteren Marathonverlauf im Fernsehen verfolgt. Leider gibt es keinen neuen Weltrekord, aber ein tolles Frühstück. So mag ich meine Sonntage!



Zutaten für 4 Kartoffelpuffer:

200g Vitelotte Kartoffeln

1 Ei

1/2 Zwiebel

1/2 TL Salz (hier persisches Blausalz)

1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer

1 Prise frisch geriebener Muskat

2 EL Mehl (hier doppelgriffiges Weizenmehl)

Sonnenblumenöl zum Braten

100g Räucherlachs

1 Prise getrockneter Dill

4 TL Sahnemeerrettich

Zubereitung:

Kartoffelpuffer werden ja auch Reibeplätzchen genannt und das bedeutet für mich was? Genau – die Kartoffeln wollen gerieben werden. Also wird die Mandoline* aufgeklappt, die Messerkombination für Gemügestifte eingesetzt und alle kleinen Vitelotte-Kartoffeln hintereinander weg gerieben.

Die geriebenen Kartoffeln kommen mit einem Ei, dem Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in ein Schüsselchen. Dann schneide ich die halbe Zwiebel in einigermaßen schmale Stifte und hebe sie unter die Kartoffeln. Alles gut miteinander vermengen und 3-4 Minuten stehen lassen damit das Ganze ein bissl bindet.



Jetzt erhitze ich das Sonnenblumenöl in einer ausreichend großen Pfanne. Dabei nicht zu sparsam sein, die Pfanne sollte gut mit Öl bedeckt sein. Dann setze ich einen 8cm Ø großen Servierring in die Pfanne und gebe die Kartoffelmasse hinein. Ungefähr 1 1/2 EL pro Kartoffelpuffer. Kurz andrücken und den Ring wieder abheben. So setze ich schnell nacheinander 4 Kartoffelpuffer in die Pfanne.



Die Kartoffelpuffer brate ich von beiden Seiten je 2 Minuten auf höchster Stufe an, dann reduziere ich die Hitze auf Stufe 5 und lasse die lila Reibeplätzchen noch 6-7 Minuten brutzeln. Jetzt sind sie... auf einmal außen braun. Na super... egal - sie duften ganz wunderbar. Wenn die Kartoffelpuffer fertig sind lege ich sie kurz auf etwas Küchenpapier damit sie etwas weniger fettig sind. In dieser Zeit rolle ich den Räucherlachs zu kleinen Rosen auf. Dann werden Reibeplätzchen und Lachsrosen zusammen auf dem Teller angerichtet. Über den Lachs gebe ich eine Prise getrockneten Dill. Der Sahnemeerrettich kommt kurz vor dem Servieren mit auf den Teller.

Frühstück ist fertig!

