

Kartoffel-Puffer, Orangen-Meerrettich-Soße, Räucher-Lachs

Für 2 Personen

200 g Räucherlachs	500 g festk. Kartoffeln	1 unbehandelte Orange
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 frischer Meerrettich
1 Ei	150 g saure Sahne	4 EL Tomatenmark
2 EL Mehl	2 EL Weinbrand	3 EL Rapsöl
Rapsöl	Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls reiben. Ein Ei und das Mehl hinzugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer goldbraun anbraten. Den Meerrettich schälen und reiben. Für die Sauce eine halbe Orange pressen und den Saft mit der sauren Sahne, dem Rapsöl, dem Tomatenmark, dem Weinbrand und dem geriebenen Meerrettich vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Kartoffelpuffer mit der Orangen-Meerrettich-Sauce und dem Räucherlachs auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Lehmann am 01. November 2011