

## Kleine Puffer mit Matjes-Tatar

### Für 2 Personen

3 Matjesfilets	4 festk. Kartoffeln	1 Bund Radieschen
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Zitrone	1 Ei
1 EL saure Sahne	1 EL Semmelbrösel	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Matjesfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Radieschen von dem Grün befreien. Die Lauchzwiebeln und die Radieschen waschen und beides in kleine Würfel schneiden. Beides mit den Matjes mischen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft zu dem Tatar geben und durchziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Kartoffeln in ein Küchentuch geben und ausdrücken. Die Masse mit der sauren Sahne und dem Ei mischen. Die Semmelbrösel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Kartoffelteig portionsweise anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Puffer auf Tellern anrichten und das Matjes-Tatar auf den Puffern anrichten und servieren.

Gardy Schnadwinkel-Kleinemas am 01. Februar 2011