

# Reibekuchen mit Lachs und Bärlauch-Sauerrahm

## Für zwei Personen

### Für den Reibekuchen:

4 festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel	3 EL Paniermehl
0,5 Bund krause Petersilie	1 Ei	1 EL scharfer Senf
1 EL Sojasauce	Rapsöl	1 Muskatnuss
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für den Sauerrahm:

200 g Schmand	200 g Sauerrahm	20 g getrockneter Bärlauch
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

4 Scheiben geräuch. Lachs	2 Scheiben Vollkornbrot
---------------------------	-------------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel reiben. Anschließend Kartoffelmasse in einem Sieb ausdrücken und Kartoffelwasser in einem tiefen Teller auffangen und bei Seite stellen.

In eine Schüssel Ei, einen Esslöffel Rapsöl, reichlich Salz, Senf, Sojasauce, Paprikapulver und etwas geriebene Muskatnuss geben und gut vermengen. Petersilie zupfen und feinhacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Petersilie unter Marinade mengen.

Kartoffelwasser vorsichtig abgießen, bis auf die im Teller verbliebene Kartoffelstärke. Kartoffelstärke samt Marinade zur Kartoffelmasse geben und alles gut vermengen. Paniermehl hinzufügen, bis eine breiige Konsistenz entsteht.

Pfanne mit reichlich Rapsöl erhitzen. Handteller große und circa einen Zentimeter dicke Reibekuchen in Pfanne geben und von beiden Seiten braun ausbacken. Anschließend Reibekuchen auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Bärlauch-Sauerrahm Schmand mit Sauerrahm, getrocknetem Bärlauch, Salz und Pfeffer vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reibekuchen mit Lachs und Bärlauch-Sauerrahm auf Tellern anrichten, mit Brot garnieren und servieren.

Hans-Ludwig Klein am 20. Oktober 2015