

Zucchini-Feta-Puffer mit Räucherlachs-Creme und Ei

Für zwei Personen

Für die Zucchini-Puffer:

2 mittelgroße Zucchini	100 g Feta	1 Ei
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	100 g Mehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Räucherlachs-Creme:

100 g Räucherlachs	200 g Frischkäse	50 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	1 Zitrone	Salz
Pfeffer		

Für das pochierte Ei:

2 Eier	3 TL Apfelessig	Salz
--------	-----------------	------

Für die Zucchini-Puffer:

Zucchini waschen, die Enden entfernen, in feine Streifen reiben und in ein Sieb legen. 1 TL Salz darüber geben und 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zeit den Feta zerbröseln und in eine Schüssel geben. Das Ei dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und untermischen.

Zucchini mit den Händen ausdrücken und mit der Feta-Ei Mischung vermengen. Nach und nach das Mehl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwei Esslöffel der Zucchini-Masse in die Pfanne geben, zu einem Puffer formen und etwas platt drücken. Nun 5-7 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen.

Anschließend auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Für die Räucherlachs-Creme:

Räucherlachs klein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Frischkäse mit Sahne und Dill vermischen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Creme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Räucherlachs vermengen.

Für das pochierte Ei:

Wasser in einem Topf erhitzen und Apfelessig dazugeben. Einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zügig in das Wasser gleiten lassen und 4-5 Minuten gar ziehen, bis das Eiweiß gestockt ist. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausheben. Mit etwas Salz bestreuen.

Zucchini-Puffer auf einem Teller stapeln, dazwischen mit Räucherlachs-Creme bestreichen und oben drauf das pochierte Ei legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanita Erski am 09. Oktober 2018