

# Gebratener Lachs mit Kartoffel-Lauch-Plätzchen

## Für vier Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 Stange Lauch	70 g Mehl
1 Ei (Klasse M)	100 g Semmelbrösel	4 Lachsfilets à 250 g
1 Zitrone, unbehandelt	4 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
1 Salatgurke	2 EL Weißweinessig	2 EL Schmand
3 Zweige Dill	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Mehl, Butterschmalz	Zucker	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser etwa 20 bis 25 Minuten weich garen. Anschließend abgießen und fünf Minuten ausdampfen lassen. Den Lauch putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Mehl, das Ei und den Lauch zugeben, kräftig mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskat würzen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig noch klebt, ein bis zwei Esslöffel Mehl unterarbeiten. Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in fingerdicke Scheiben schneiden und in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Anschließend den Lachs mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfilets darin von beiden Seiten anbraten. Mit den Thymianzweigen belegen und im Backofen etwa zehn Minuten fertig garen. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit einer guten Prise Salz vermengen. Fünf Minuten ziehen lassen, das entstandene Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Pfeffer, Zucker sowie dem Weißweinessig würzen. Den Dill abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und klein schneiden. Abschließend den Dill zusammen mit dem Schmand unter den Gurkensalat rühren und kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken. Das Lachsfilet mit den Lauchplätzchen auf Tellern anrichten und den Gurkensalat dazu servieren.

Horst Lichter am 21. Juli 2012