

SINGLE REZEPT



Schottischer Rauchlachs mit Kartoffelpuffer

1 Person 160g Rauchlachs Filet Royal

150g Kartoffelstock
1 EL Mehl
1 KL ital. Petersilie, gehackt
2 EL Bratbutter

Sauce:

Crème fraîche
Schnittlauch, geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle



SINGLE REZEPT

Serie Eins
6/18

von Andreas Altorfer

Schottischer Rauchlachs mit Kartoffelpuffer

Rauchlachs in Tranchen schneiden und anrichten.

Schnittlauchsauce zubereiten.

Kartoffelstock (Fertigprodukt) mit Mehl und Petersilie vermengen.

Die Masse zu einer Rolle formen.

Gleichmässige Rondellen schneiden und braten, 6 Min. Gesamtbratzeit.

Anrichten.

Tipp

Für dieses Gericht eignet sich jeder Rauchfisch (Wildlachs, Forelle, Felchen, Makrele, Heilbutt).