



Kartoffelküchlein mit Lachs

Kartoffelküchlein

800 g Kartoffeln

1 Stück(e) Zwiebel (Groß)

0.5 Stück(e) Bund Petersilie

200 g Räucherlachs

Etwas öl

2 Teelöffel Kräutersalz Provence

Honig-Senf-Mayo

2 Stück(e) Eigelb

2 Teelöffel Senf

150 ml Rapsöl

2 Teelöffel Zitronensaft

2 Teelöffel Honig

3 Esslöffel gehackter Dill

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Kartoffelküchlein mit Lachs

1.

Kartoffeln schälen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln einige Minuten stehen lassen, damit sich Wasser absetzt. Kartoffelmasse kräftig ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Zwiebel fein würfeln und Petersilie hacken. Alles zu den Kartoffeln geben und mit Kräutersalz der Provence würzen.

2.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben und leicht flach drücken. Die Küchlein anbraten, bis sie goldbraun werden. Fertige Küchlein warm halten.

3.

Unter konstantem Rühren das Rapsöl tröpfchenweise zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Zitronensaft, Honig und ggf. etwas zusätzlichem Senf abschmecken. Fein gehackten Dill unterheben.

4.

Kartoffelküchlein auf den Teller setzen, Räucherlachs oben drauf geben und mit dem Honig-Senf-Mayo Dressing beträufeln.

5.

Mit frischem Dill und optional Tomate garnieren.