



Rezept

Rote Puffer mit Dip und Forelle

Zutaten für 8 Stück:

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 400 g vorgekochte, vakuumierte Rote Bete
- 1 rote Zwiebel
- 75 g Goldmarie Weizenmehl
- 1 Ei
- Pfeffer
- Öl
- ½ Bund Petersilie
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Meerrettich a. d. Glas
- Zitronensaft
- 2 geräucherte Forellenfilets

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Kartoffeln schälen, grob reiben, salzen, kurz ziehen lassen. Masse ausdrücken. Rote Bete abtropfen lassen, grob reiben (evtl. Einmalhandschuhe tragen). Zwiebel schälen, fein würfeln. Beides zu den Kartoffeln geben. Mehl und Ei zugeben, mit Pfeffer würzen, vermengen. 1–2 EL Masse pro Puffer ins heiße Öl geben, flach drücken, 3–4 Min. pro Seite knusprig braten.

Für den Dip Petersilie waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blätter, fein schneiden. Crème fraîche glatt rühren, mit Petersilie, Meerrettich, Salz und Pfeffer vermischen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren Forellenfilets zerzupfen. Puffer mit Dip, Fisch und Petersilie garnieren.