



Reiberdatschi mit Lachs

Zutaten:

300g Lachs, gegart
1 Knolle rote Beete
300g Kartoffeln
1 Spitzpaprika
2 Eier
2 EL Meerrettich
5 EL Sauerrahm
Frühlingszwiebeln
Butter, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schälen sie zuerst die Kartoffeln und reiben diese über einer Vierkandreibe klein. Ist die Masse zu nass, drücken sie diese bitte kurz über einer Spüle aus. Nun die geriebene Kartoffelmasse zurück in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern, und mit einem Vollei plus Eigelb vermengen.

Erhitzen sie parallel Öl in einer Pfanne. Verteilen sie jetzt die den Teig auf zwei Teile in der Pfanne und braten daraus langsam zwei „Baggers“ an.

Sind die Baggers bereits schön braun schieben sie diese innerhalb der Pfanne etwas zur Seite und drehen den Herd auf ca. 3. Geben sie nun eine klein geschnittene Paprika, sowie klein geschnittene Frühlingszwiebeln daneben. Diese lassen sie langsam mitgaren. Sobald das Gemüse etwas weich geworden ist, legen sie den vorgegarte Lachs darauf und lassen diesen langsam warm werden. Währenddessen bitte eine kleine rote Beete Knolle in Scheiben schneiden. Ist alles fertig, richten sie bitte wie folgt an.

Auf den warmen Baggers verteilen sie etwas Sauerrahm, daüber schichten sie die rote Beete schein, nochmals etwas Sauerrahm darüber, darauf das gegarte Gemüse und zum Schluss legen sie den Lachs darüber. Mit Meerrettich ausgarnieren.

Guten Appetit!