Süßkartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Griechischem Joghurt

Foto Gisela M.

Rezept zur Verfügung gestellt von Sonia Schneider

Süßkartoffelpuffer-Rösti mit Räucherlachs und Griechischen Joghurt

Für ca. 15 Stück für 2 Personen

Zutaten:
• Für 3-4 Personen die doppelte Menge machen
• 1 große Süßkartoffel
• 1/2 Zwiebel
• 25 g Mehl
• 1 Ei
• 3/4 Teelöffel Knoblauchpulver
• 3/4 Teelöffel Salz
• 2 Esslöffel Öl
• 85 g Räucherlachs
• 75 g Griechischer Joghurt, Salz, Pfeffer, evt.Knoblauchpulver
• 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

Zubereitung:
1. Geschälte Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und raspeln mit der Scheibe 1 für den Multizerkleinerer.
2. Falls die Süsskartoffeln danach noch zu viel Flüssigkeit haben, mit einem Geschirrtuch herauspressen.
3. Anschließend die Süßkartoffelmasse mit Mehl, Ei, Knoblauchpulver und Salz verrühren.
4. Pfanne erhitzen und Öl dazu geben.
5. Jeweils einen Esslöffel der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas platt drücken.
6. Die Puffer 2-3 Minuten von jeder Seite auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Man muss aufpassen, damit sie nicht schwarz werden, das geht sehr schnell.
7. Einen Klecks Schmand-Joghurt auf die Röstis geben. Darauf den Räucherlachs und gegebenenfalls noch mit Schnittlauch bestreuen.

Lachs Lachsmousse Lachsrolle – Variationen –

Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

Zutaten *Lachsmousse:*
200g Räucherlachs
200 g Frischkäse
50ml Sahne
kleine Scharlotte oder Jungzwiebel
etwas Zitronensaft
Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:
Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.
Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

Zutaten *Lachsrolle:*
Palatschinken/Pfannkuchen
Frischkäse
Kräuter
Lachs

Zubereitung:
Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.
In Frischaltefolie wickeln u kühlen.
Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.

Fotos Claudia Kraft

Lachsaufstrich

Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
200 g Räucherlachs
1,5 El Sauerrahm/Schmand
1/2 Pkg KräuterFrischkäse
1 Tl Mayonnaise
Etwas Suppenwürze/paste
Salz, Pfeffer, Spritzer Limetten od Zitronensaft

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Multi gegeben und mit der P/Pulstaste gemixt.

Ich habe es nach Gefühl u Geschmack gemacht u versucht die Mengen so gut wie möglich anzugeben

Foto Claudia Kraft

Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs

Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch “Gäste verwöhnen” von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

Zutaten:
450 gr. Räucherlachsfilet
450 ml Milch

15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet
1 Prise Zucker
100 gr. Mehl
200 gr. Buchweizenmehl
4 Eier getrennt
15 gr. Butter zerlassen
Salz/Pfeffer frisch gemahlen
Öl zum Backen der Blinis
150 gr. Creme Fraiche
60 gr. Kaviar (optional)
Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:
1 Tag vorher:
Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

8 Stunden vorher:
Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebesen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen denTeig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc.ausstechen. Kühl lagern

4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:
Blinis auf Tablett legen

Creme fraiche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!