



Pfanneguger Chuchi



Lachstatar auf Selleriepuffen

Zutaten für acht Personen

- 6 EL Weissweinessig
- 4 TL Sahne-Meerrettich (Glas)
- Salz
- Pfeffer
- 2EL Olivenöl
- 2 Bund Schnittlauch
- 10 Stiele Dill
- 500 g Räucherlachs
- 2 Stk. Knollensellerie (ca. 600 g)
- 1 Zitrone
- 4 grosse säuerliche Äpfel (à ca 250 g)
- 2 Eier
- 4 EL Dinkelmehl
- 8 EL Rapsöl



Pfannegugger Chuchi
(GmbH)

Zubereitung

Schritt 1

Essig, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Öl mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel zu einer Sauce verrühren.

Schritt 2

**Schnittlauch und Dill waschen und trockenschütteln.
Dillfähnchen abzupfen und grob hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.**

Schritt 3

Den Lachs mit einem grossen Messer in sehr feine Würfel schneiden.

Schritt 4

Fischwürfel mit den Kräutern unter die Sauce mischen und zugedeckt kalt stellen.

Schritt 5

Sellerie schälen, waschen und auf einer Kastenreibe fein raspeln, Zitrone auspressen.

Schritt 6

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und ebenfalls raspeln. In einer Schüssel mit 3-4 EL Zitronensaft mischen. In ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Schritt 7

Sellerie- und Apfelraspel wieder in die Schüssel geben, Ei und Mehl unterrühren. Salzen und pfeffern.

Schritt 8

Öl in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen. Je 1 EL der Sellerie-Apfel-Masse pro Puffer in die Pfanne geben, flachdrücken und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Insgesamt ca. 24 Puffer herstellen.

Schritt 9

Die fertigen Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Lachstatar darauf verteilen und sofort servieren.