

# Lichters Kartoffel-Plätzchen mit geräuchertem Lachs auf Sommer-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kartoffelplätzchen-mit-geräuchertem-lachs-auf-sommersalat/](http://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kartoffelplätzchen-mit-geräuchertem-lachs-auf-sommersalat/)

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 300g Kartoffeln, festkochend
- 200 g Möhren
- 10 g Ingwer
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Äpfel (z.B. Boskoop )
- 1 Zitrone
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 TL Speisestärke
- 80 g Crème fraîche
- 30 g Mayonnaise
- 4 Zweige Dill
- 4 Scheiben geräucherter Lachs
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Zitrone auspressen. Möhren schälen und grob raspeln. Die Äpfel abbrausen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in dünne Scheiben hobeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Staudensellerie putzen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Mayonnaise mit Crème fraîche vermengen und vorsichtig mit den Apfelscheiben, Möhren, dem Ingwer sowie dem Staudensellerie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob raspeln, gut ausdrücken, mit der Stärke vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Kartoffelteig 4 schöne Plätzchen formen. Diese von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten braten.

Den Salat auf Tellern anrichten, jeweils ein Kartoffelplätzchen mit einer Scheibe Lachs daraufsetzen und mit frischem Dill garniert servieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 13.8.2011*

*Prominenter Gast: Janine Kunze*