






Lachs auf isländischem Kartoffel-Pfannkuchen

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

- 600 g Island-Lachsfilet mit Haut
- 400 g Blaubeeren
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Senfkörner
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 100 ml Apfelsaft
- 120 ml Vollmilch
- 120 ml Buttermilch
- 2 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- 120 g Mehl
- 1 festkochende Kartoffel, ca. 200 g
- 1 Kressebeet
- 80 g Butter
- Butterfett zum Anbraten
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Butter zum Anbraten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für das Blaubeer-Chutney die Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen. Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Blaubeeren, Senfkörnern, Zucker, Essig und Apfelsaft aufkochen und für 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Schritt 02

Vollmilch, Buttermilch und Eier mit dem Pürierstab verquirlen. Salz, Pfeffer und das Mehl unterrühren und den Teig durch ein feines Sieb geben lassen. Die zweite Zwiebel schälen und in den Teig reiben. Kartoffel schälen, fein reiben und in einem Tuch ausdrücken. Kartoffel und eine Hälfte der Kresse unter den Teig rühren. Die Butter verflüssigen und ebenfalls unter den Teig geben. Butterfett in eine Pfanne geben, aus dem Teig 4 Pfannkuchen backen und warm stellen.

Schritt 03

Lachs in 4 gleichgroße Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachstranchen mit der Hautseite nach oben in eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben. Für 4-6 Minuten braten bis die Unterseite am Rand leicht angebräunt ist. Lachstranchen wenden, Butter hinzugeben und für weitere 4-6 Minuten fertig braten. Lachs auf dem Pfannkuchen anrichten und mit Blaubeer-Chutney und der restlichen Kresse garnieren.

Tipps & Tricks

Eine größere Menge Blaubeer-Chutney zubereiten und für später aufbewahren. Dafür das kochende Chutney in saubere Einmachgläser geben und sofort verschließen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür