

## Kartoffel Burger mit Lachs und Wasabi Crème von Stefanie Wild aus der Edelstahl-Antihaft-Pfanne 22 cm

Kartoffelpuffer (für 4 Burger):

500 g geschälte Kartoffeln  
1 Zwiebel  
3-4 Esslöffel Mehl  
Salz und Pfeffer  
Rapsöl zum Anbraten

und außerdem  
150 g – 200 g Räucherlachs in Scheiden  
etwas Dill (frisch oder gefroren)

Wasabi Crème:

200 g saure Sahne  
Wasabi-Paste nach Geschmack  
etwas frisch gepressten Zitronensaft  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, vierteln und mit der Mandoline in ganz feine Streifen schneiden (Einstellung: Oberer Drehknopf: Julienne, unterer Drehknopf Stufe 1).

Kartoffeln schälen, waschen und mit der Mandoline in ganz feine Streifen schneiden (Einstellung: Oberer Drehknopf Julienne, unterer Drehknopf Stufe 1).

Zwiebel und Kartoffelstreifen in die große Nixe umfüllen, mit dem Mehl vermischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Wasabi Crème in der Nixe anrühren. Dazu einfach die saure Sahne mit der Wasabi Paste verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Dosierung der Wasabi Crème darf man individuell an seinen Geschmack anpassen. Es kommt auf die Wasabi Paste an und die gewünschte Schärfe, die man bevorzugt.

In der Edelstahl-Antihaft-Pfanne 1-2 Esslöffel Rapsöl erhitzen (ACHTUNG nicht zu heiß werden lassen!) und etwas von der Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Den Puffer von jeder Seite etwa 3-5 Minuten goldbraun backen lassen – die Zeit richtet sich nach der „Dicke“ der Puffer. Den fertigen Kartoffelpuffer kurz auf einen Küchentuch legen und dann im Backofen auf einem Teller warmhalten. So weiter machen bis die Kartoffelmasse aufgebraucht ist. Ich habe 8 Kartoffelpuffer ausgebacken.

Jetzt geht's ans Anrichten. Dazu einen Kartoffelpuffer auf den Teller legen, darauf kommt eine Räucherlachs-Scheibe, die mit Wasabi Crème beträufelt/bestrichen wird. Ein wenig Dill darüber und den zweiten Kartoffelpuffer darüberlegen. Fertig!

Tipp: Ich habe insgesamt 4 Kartoffel-Burger zubereitet. Die Kartoffel-Burger sind eine tolle Vorspeise für 4 Personen oder ein Hauptgericht für 2 Personen. Ein frischer Salat passt sehr gut dazu.

**Verwendete Produkte:** Gemüsefix Mandoline, Edelstahl-Antihaft-Pfanne 22 cm, Große Nixe, kleine Nixe, Zitruspresse, Mini“Mix N Scraper“, Kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered**  **chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN