

Gerhardts Rezept des Monats

Fenchel-Lauch-Puffer mit Sauerrahm-Dip

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und reiben; den Lauch putzen und klein schneiden; beim Fenchel den Strunk entfernen und ebenfalls klein schneiden. Knoblauch schälen und sehr klein schneiden. Anschließend Lauch, Fenchel und Knoblauch mit der Kartoffelmasse vermischen, Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und alles gut verrühren.
2. Das Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn sich an einem eingetauchten Holzlöffel Bläschen bilden. Aus der Masse kleine Puffer (etwa 8 cm Durchmesser) formen und goldbraun backen.
3. Für den Dip die saure Sahne mit dem Zitronensaft, dem Schnittlauch und Salz und Pfeffer verrühren; zu den Puffern servieren.

Zutaten für ca. 8 Portionen

Puffer:

- 6 mittelgroße Kartoffeln, ca. 500 g
- 1 Stange Lauch, ca. 200 g
- 1 Knolle Fenchel, ca. 200 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Eier
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Öl zum Braten

Für den Dip:

- 150 ml saure Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Tipp: Die Puffer passen auch gut zu Feldsalat.

Gerhardts Weinempfehlung

Geriebene Kartoffeln werden zusammen mit Fenchel und Lauch zu kleinen Gemüsepuffern gebacken und kommen mit einem Sauerrahm Dip auf den Tisch. Da passt ein gut gekühlter Weißwein, z. B. unser Grauer Burgunder trocken.

