

KÄSE PLÄTTAR MIT WIDLACHS UND EINGELEGTEN ZWIEBELN

Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 50ml weißer Balsamessig
- 2 El Puderzucker
- 1 El Olivenöl
- etwas Salz
-
- 2 El geriebener Parmesan
- 30g Mehl
- 2 Eier
- 1 El Milch
- 2 El Sahne
- 50g gekochte Kartoffel, fein gepresst
- Salz/Pfeffer/Dill
- 2 Packungen Fish Tales Wildlachs
- 200g Creme Fraiche oder saure Sahne



Zubereitung:

Für die eingelegten Zwiebeln:

Zwiebeln putzen und in dünne Scheiben hobeln. Balsamessig und Puderzucker verquirlen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Öl und Salz unterrühren. Die Zwiebeln unter die Marinade heben und 1 Stunde marinieren lassen. Ab und zu umrühren.

Käse Plättar:

Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Milch, Sahne und Parmesan verquirlen. Das Mehl und die Kartoffel dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 2 TL gehackten Dill abschmecken. Das Eiweiß unterheben. Eine Blinipfanne fetten und erhitzen. Den Teig eßlöffelweise in die Formen geben und von beiden Seiten goldgelb backen. Ihr könnt auch eine normale Pfanne nehmen und kleine Pfannkuchen backen, dann behalten sie aber nicht so schön die Form.

Creme Fraiche mit Salz, Pfeffer und etwas kleingehacktem Dill würzen. Jeweils 1 TL auf die Plättar geben. Mit kleingezupftem Lachs und den eingelegten Zwiebeln belegen.

