



HAUPTGANG

LEFSE MIT RÄUCHERFORELLE



1 H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN / ERGIBT 8 STÜCK

ZUTATEN

Teig ruhen lassen: 1–24 Stunden

teig

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 75 g Butter
- 75 g Doppelrahm
- ½ TL Salz
- 130 g Weissmehl

Bratbutter zum Anbraten

füllung

- 2 Fenchelknollen
- 1-2 Äpfel, säuerlich
- 150 g Joghurt, nature
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Honig
- etwas Salz & Pfeffer
- ½ Bund Dill
- 400 g Forelle, geräuchert

zum servieren

- 25 g Sprossen
- ½ Zitrone in Schnitzen

ZUBEREITUNG

- 1 **Zubereitung Teig (am Vortag):**
Die Kartoffeln schälen, grosse halbieren und im Wasser (ohne Salz) weichkochen.
Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.
Durch das Passe vite oder mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
Die Butter in Stücken unter den noch warmen Kartoffelstampf mischen. Den Doppelrahm und das Salz hinzufügen und weiter vermengen. Den Teig mindestens eine Stunde oder besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Das Mehl zum ausgekühlten Kartoffelteig geben und zu einem homogenen Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl zugeben.
- 3 Den Teig in 8 gleichmässige Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Geschirrtuch bedecken, damit sie nicht austrocknen.
- 4 Die Teigkugeln mit bemehlten Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen formen, dann vorsichtig mit dem Wallholz ca. 3 mm dick auswallen.
- 5 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Lefser von jeder Seite ca. zwei Minuten braten, bis sie an einigen Stellen hellbraun sind. Bis zum Servieren warmhalten.
- 6 **Zubereitung Füllung:**
Den Fenchel und die Äpfel fein hobeln und in einer Schüssel vermengen.
- 7 Alle Zutaten für die Sauce verrühren. Über den Fenchel geben und vermengen. Den Dill grob zerpfeifen und unterheben.
- 8 Zum Servieren den Fenchel mit der Räucherforelle auf die Lefser geben. Mit Sprossen und Zitronenschnitzen anrichten.