

# Topinambur-Zwiebel-Puffer

## Zutaten

600g Topinambur,  
1 Ei, 1 Zwiebel,  
1-2 EL Mehl,  
Öl zum Braten,  
2 EL mittelscharfer Senf,  
1 Bund Dill,  
2-3 TL Honig,  
Salz, Pfeffer,  
8 Scheiben Räucherlachs

## Zubereitung

Die Topinambur Knollen waschen, schälen und grob reiben. Das Ei verquirlen und unterrühren. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und unter die Masse mischen. Zur Bindung 1-2 EL Mehl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Öl gut erhitzen und insgesamt 12 Puffer von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten. Warm stellen

Den Senf mit dem Dill, Honig und Pfeffer verrühren. Etwas Dill zum Dekorieren übrig lassen. Auf vier großen Tellern jeweils drei Puffer mit 2 Lachsscheiben und der Senfcreme anrichten. Mit dem Dill dekorieren und servieren.