Kartoffelpuffer mit Lachs und Forellenkaviar

Für 12 Kartoffelpuffer

750 g Kartoffeln
1 Ei
2 Zwiebeln
2 Möhren
1 Esslöffel Mehl
1/2 Teelöffel Salz
200 g Creme fraiche
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Bund Dill
100 g Forellenkaviar
200 g Lachs

Kartoffeln, Möhren waschen, Zwiebeln schälen und reiben. Mit Ei, Mehl und Salz verrühren.
Im heißen Öl nacheinander 12 Puffer braten.
Creme fraiche und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Gehackten Dill unterheben.
Mit Lachs, Forellenkaviar und Creme fraiche anrichten und auf Puffern servieren.
Mit dem restlichen Dill dekorieren.
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten