

Kartoffeltörtchen mit Forellenkaviar



Zutaten für drei Personen:

4-5 mittelgroße Kartoffeln

1 Schuss frische Milch

Muskat

2 Eier

150 ml Sahne

1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zucker

Cayennepfeffer

Schnittlauchröllchen (TK)

Forellenkaviar

1. Kartoffeln in der Schale weich kochen, das dauert ca. 45 min.

2. Eier hart kochen, schälen und halbieren.

3. Sahne mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Cayennepfeffer würzen, dann aufschlagen. TK Schnittlauchröllchen unterheben.

4. Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie einem Schuss frischer Milch mit einem Kartoffelstampfer zu einer festen Masse stampfen. Es dürfen noch einige wenige Kartoffelstückchen in der Masse sein.

5. Die Kartoffelmasse als Törtchen in einen Servierring geben. Den Ring abziehen, je ein halbes hartes Ei mit dem Gelben nach oben mit einem Kochmesser hineindrücken.

6. Forellenkaviar auf das Ei geben und rundum mit der Schnittlauchsahne garnieren.

Hinweise:

Für ein Amuse-Gueule einen kleinen Servierring verwenden, ein halbes Wachtel in die Kartoffelmasse drücken und entsprechend weniger Forellenkaviar und Schnittlauchsahne verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Fisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023