

Rezept

Kartoffeltörtchen mit Kaviar

Ein Rezept von Kartoffeltörtchen mit Kaviar, am 25.04.2024

Zutaten

300 g kleine festkochende Kartoffeln	Salz
1/2 Bio-Limette	1 EL Sahne
120 g Crème fraîche	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	50 g weiche Butter
ca. 50 g Beluga- oder Sevruga-Kaviar (ersatzweise Forellenkaviar)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser in ca. 25 Min. garen. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Sahne und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren. Limettencreme mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Die Kartoffeln abgießen und noch warm pellen. Kartoffeln und Butter in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Schnittlauchröllchen untermischen.
3. Die Kartoffelmasse mit Salz würzen. Vier Portionsringe (à ca. 4 cm Ø) auf eine Platte setzen. Die Masse hineinfüllen und etwas andrücken. Den Kaviar gleichmäßig darauf verteilen. Die Limettencreme als Spiegel auf Teller verteilen. Je 1 Törtchen daraufsetzen und den Ring abziehen.