

Rezept

Kartoffel-Consommé mit Kaviar

Ein Rezept von Kartoffel-Consommé mit Kaviar, am 28.04.2024

Zutaten

1 Schalotte	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1/4 Bio-Zitrone
500 g festkochende Kartoffeln	800 ml Fischfond
200 ml Weißwein	Salz
300 g Fischfilet	2 Bund Schnittlauch
2 Eiweiß	2 EL Öl
4 Scheiben Baguette	4 TL Forellenkaviar

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Schalotte schälen und halbieren, Lorbeerblatt mit der Nelke auf einer Schalottenhälfte feststecken. Zitrone heiß abwaschen, die Schale dünn abschälen, den Saft auspressen. 300 g Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Fond und Wein in einen Topf gießen, Kartoffelwürfel, Schalottenhälften, Zitronenschale und ½ TL Salz zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 10 Min. bissfest kochen. Kartoffeln mit der Schaumkelle herausheben. 4 EL abnehmen, Rest anderweitig verwenden. Kartoffelsud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen das Fischfilet kalt abspülen und sehr fein hacken oder mit dem Blitzhacker zerkleinern. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. 4 TL Schnittlauchröllchen beiseitestellen, den Rest mit dem zerkleinerten Fischfilet und den Eiweißen vermengen. Zitronensaft dazugießen.
4. Die übrigen Kartoffeln schälen und fein reiben, in ein Sieb geben und 5 Min. in eine Schüssel mit kaltem Wasser hängen, dabei öfter rühren, damit sich die Stärke absetzt. Kartoffeln in einem Sieb kalt abspülen und in einem Küchentuch gut auspressen. Mit der Fischmasse vermengen.
5. Die Fisch-Kartoffel-Masse zum Kartoffelsud geben, verrühren und bei kleiner Hitze aufkochen. Dabei öfter umrühren, bis die Masse zu stocken beginnt und nach oben steigt. Wenn der Sud kocht und das sogenannte "Klärfleisch" gestockt ist, den Topf vom Herd nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Das "Klärfleisch" vorsichtig mit der Schaumkelle aus dem Topf herausheben. Ein feines Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und über einen Topf hängen. Die Consommé durch das Sieb schöpfen.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten goldgelb rösten. Beiseitegestellte Kartoffelwürfel und Schnittlauchröllchen mit dem Kaviar mischen und auf den Baguettescheiben verteilen. Inzwischen die Consommé aufkochen, salzen, in tiefe Teller geben und die Baguettes daraufsetzen.