

Rezept

Kartoffel-Sellerie-Tartes mit Saiblingskaviar

Ein Rezept von Kartoffel-Sellerie-Tartes mit Saiblingskaviar, am 14.07.2024

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln	1 kleine Sellerieknolle
1 Bund Schnittlauch	250 g Saiblings- oder Felchenkaviar
150 g Crème fraîche	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft von ½ Bio-Zitrone	100 ml Olivenöl
4 TL Butter	4 Dillzweige zum Garnieren
etwas Olivenöl zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kaltes Wasser legen. Den Sellerie waschen, bürsten, schälen und halbieren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Den Kaviar in eine Schüssel geben. Schnittlauchröllchen und Crème fraîche unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Kaviarcreme mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.
3. Die abgetropften Kartoffeln und den Sellerie auf einer Vierkantreibe grob raspeln, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse ca. 5 Min. ziehen lassen. Dann mit den Händen das Wasser gut ausdrücken.
4. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne (Ø 13 cm) erhitzen, ein Viertel der Kartoffel-Sellerie-Masse darin ca. 1 cm hoch verteilen. Mit einem breiten Messer den Teigrand abrunden. Die Tarte bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig rösten. Zum Wenden zuerst auf einen Teller und dann mit der anderen Seite in die heiße Pfanne gleiten lassen. 1 TL Butter am Pfannenrand entlang hineinschmelzen und auch diese Tarteseite knusprig braten. Die Tarte herausheben, auf Küchenpapier entfetten und warm stellen. Auf diese Weise weitere 3 Tartes backen.
5. Die Kartoffeltartes auf Tellern anrichten. Mit einem Esslöffel vom Kaviar Nocken abstechen. Auf jede Tarte 1 Nocke setzen, mit 1 Dillzweig garnieren und Olivenöl umziehen.