

Frisch gekocht
Donnerstag, 10. November 2016



Rezept von Richard Rauch

Knusprige Erdäpfel und Saiblingskaviar



40 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

10 kleine Erdäpfel (speckige Sorte), 3 Lorbeerblätter, Salz, 2 EL Sauerrahm, 1 Prise Kümmel (ganz), Schale von 1/2 Limette (unbehandelt), 400 ml Pflanzenöl, 200 g Saiblingskaviar, 1 Zweig frische Dille.

Für den Salat: 100 g Endiviensalat (oder Vogelsalat). Für das Senf-Blitzdressing: 1 TL Senf, 40 ml Apfelessig, Salz, Honig, 60 ml Olivenöl.

Zubereitung

Die Erdäpfel in Salzwasser und mit Lorbeerblättern weich kochen, danach ein wenig auskühlen lassen. 8 Erdäpfel der Breite nach halbieren und mit einem Kugelausstecher oder einem Kaffeelöffel ausstechen, sodass die Kartoffelhälften ganz bleiben; beiseite stellen. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse mit den beiden verbliebenen, geschälten Kartoffeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerstampfen. Mit Sauerrahm, Kümmel und geriebener Limettenschale verrühren und salzen.

400 ml Pflanzenöl auf 160 °C erhitzen und die Hälften darin goldgelb backen. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Kartoffelmasse füllen. Jede gefüllte Kartoffelhälfte mit 1 TL Saiblingskaviar belegen. Mit ein wenig gezupfter Dille garnieren. Für den Salat Senf mit Apfelessig verrühren, salzen. Mit einem Schneebesen einen Hauch Honig und das Olivenöl einrühren. Den gewaschenen, trocken geschleuderten, fein geschnittenen Salat marinieren.

Die Erdäpfel mit dem Salat auf Tellern anrichten.