

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Andreas Wojta

Erdäpfel-Lachs-Puffer mit Kaviar

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g Räucherlachs, Kaviar (Menge und Sorte je nach Möglichkeit).

Für die Erdäpfelpuffer: 700 g Erdäpfel (mehligkochende Sorte), 1 Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 2 Eier, 2 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Für die pochierten Eier: 4 kleine Eier (Größe S), etwas Essig.

Außerdem: Saiblingskaviar, 100 g Sauerrahm, 2 EL Senf, 2 EL Honig, Salz; Dille.

Zubereitung

Für die Erdäpfelpuffer Erdäpfel, Zwiebel und Knoblauch schälen, auf einem feinen Reibeisen raspeln. Eier und Sauerrahm in die Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Masse kleine flache Laibchen formen und diese beidseitig goldgelb backen.

In einem hohen Topf Wasser zum Kochen bringen, Spritzer Essig zufügen. Die Eier darin aufschlagen und pochieren. Den Sauerrahm mit Senf und Honig vermengen, mit Salz abschmecken.

Die fertigen Erdäpfelpuffer mit Räucherlachsscheiben belegen. Die pochierten Eier daraufsetzen. Mit dem verrührten Sauerrahm und Dille garnieren, mit Kaviar vollenden.