

Erdäpfelkas mit Räucherfisch

Vorspeise 4 Personen

Apollo, Mondsee

Geschäftsführer und Koch Daniel Döllerer

Erdäpfelkas

200 g weich gekochte mehligte Kartoffeln

40g fein geschnittene Zwiebel

50g Butter

80g Ziegenfrischkäse

2El fein geschnittenen Schnittlauch

Prise Salz

Prise Pfeffer

Zubereitung:

Zu den noch warmen weich gekochten und abgedampften Kartoffeln Zwiebeln und Butter geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.

Ziegenfrischkäse und Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte Radieschen

100g Bunte Radischen

80ml Himbeeressig

100ml Wasser

30g Zucker

30g Salz

1TI Senfkörner

1TI Pfefferkörner

Zubereitung:

Himbeeressig, Wasser, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen.

Gewaschene Radieschen in eine Schüssel geben und mit heißem Essig Sud aufgießen, kaltstellen.

Weitere Zutaten

240g geräucherter Fisch (in unserem Fall Stör)

Gartenkräuter zum Garnieren.

Freundliche Grüße

Daniel Döllner

Geschäftsführung

Lunami Gastronomie GmbH

Robert Baum-Promenade 1, 5310 Mondsee

ATU79059215

W: <https://www.apollo-mondsee.at>

T: +43 664/3 819 878

E: daniel.doellerer@lunami.at