

Kartöffelchen mit Lachs & Kaviar

Zutaten für ca. 30 Stück

(eventuell die Menge reduzieren)

30 sehr kleine Kartoffeln
(z. B. Drillinge ca. 25 g oder
750 g möglichst kleine Kartoffeln
halbieren)
5 – 6 Eier
150 g Crème fraîche
2 – 3 TL Meerrettich (Glas)
Salz, Pfeffer
125 g geräucherte Forellenfilets
100 g Räucherlachs in dünnen
Scheiben 3 – 4 Stiele Dill
1 Glas (50 g) Forellenkaviar

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, 15-20 Minuten kochen. Eier ca. 8 Minuten hart kochen. Alles abschrecken, schälen, auskühlen.

Crème fraîche, Meerrettich und etwas Salz verrühren. Forellenfilets längs halbieren und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Lachsscheiben aufrollen und in Röllchen schneiden. Dill waschen, abzupfen. Eier in Scheiben schneiden.

Kartoffeln unten etwas gerade schneiden und oben mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen. Meerrettichcreme darauf verteilen. Mit Eischeiben, Lachs oder Forelle, Kaviar und Dill garnieren.

Wir haben ein paar Scheiben blauer Trüffelkartoffel dazugelegt.

