

Rehmann Vorspeise

Vorspeise:

Neue Kartoffeln mit Saiblings-Kaviar und Kräutersalat

Zutaten:

12 kleine neue Kartoffeln

200g Schmand

1 Zitrone

Etwas Butter

1 Glas Saibling-Kaviar

Wildkräuter wie Bärlauch, Schafgarbe, Brennessel, Vogelmiere , Giersch etc.

Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne, Zucker, Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln wie gewohnt in Salzwasser kochen, halbieren und die Hälften mit einem Löffel aushöhlen.

Die Kartoffelmasse mit etwas Butter zerquetschen und mit Salz Pfeffer, Zitronensaft und Muskat würzig abschmecken.

Den Schmand in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayenne und Zitronenabrieb abschmecken, kalt stellen.

Die Kräuter gründlich waschen und trockenschleudern, dann aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette anrühren.

Kartoffeln auf den Teller geben und mit den restlichen Zutaten garnieren.