

Kartoffel-Schnee mit Schmand und Forellen-Kaviar

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	1 Bio-Zitrone
320 g Schmand	schwarzer Pfeffer	30 g kalte Butterflocken
50 g Forellenkaviar	20 g Wasabikaviar	30 g Erbsensprossen

Die Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln und in Salzwasser weich kochen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben, den Saft auspressen. Schmand mit etwas Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Die weich gekochten Kartoffeln abschütten, gut ausdampfen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Butterflocken und Salz bestreuen.

Zum Anrichten den Kartoffelschnee in die Mitte von tiefen Tellern geben, eine kleine Mulde hineindrücken und den Schmand in die Mulde geben. Die beiden Kaviarsorten darüber verteilen und mit Erbsenkresse dekorieren.

Frank Buchholz am 28. Dezember 2015