

Kartoffelblini mit Räucherlachs und Kaviar auf Limonenbuttersauce

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

8 Schb.	Lachs	40 g	Ossetra-Imperialkaviar
80 g	Schalotten	80 g	Butter
2 St.	Zitronengras	¼ l	Riesling, trocken
¼ l	Fischfond	200 g	Räucherlachsreste (Bauchlappen)
100 g	Eisgekühlte Butter	1 El.	Geschlagene Sahne
5 cl.	Limonensaft frisch gepresst	1	Saft einer Zitrone
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	4	Kerbelzweige

Zubereitung:

Für die Sauce: Schalottenwürfel in 80g Butter anschwitzen. Grob geschnittenes Zitronengras hinzufügen. Mit dem Weisswein und Fischfond auffüllen. Lachsreste hinzufügen. Auf ¼ der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, durch ein feines Haarsieb passieren. Sud mit der kalten Butter binden. Limonen- und Zitronensaft hinzufügen, kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Kartoffelblini: Kartoffelwürfel in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdämpfen lassen. Im Küchenmixer mit Vollei, Eiweiß und Weizenstärke fein pürieren, durch ein feines Haarsieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In einer Pfanne geklärte Butter erhitzen. Mit Hilfe eines Ausstecherringes vier Kartoffelblini in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze die Blini anbacken. Auf jeden Blini zwei zusammengelegte Lachsscheiben legen. Die Blini wenden, Lachs kurz (10 Sekunden) erhitzen. Auf vorgewärmte Teller je 1 Blini anrichten, je 10g Kaviar oben aufsetzen, mit der heißen Limonenbutter umgießen und mit Kerbelzweigen garniert servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de