

Schwarzwälder Forellenkaviarcreme



Zutaten:

- 100 g Schwarzwälder Forellenkaviar
- 2 Scheiben Toastbrot
- 50 g Kartoffel, gekocht (mehligkochend)
- 100 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer



Zubereitung

Das Toastbrot entrinden und das Innere fein würfeln. Tipp: Die Toastabschnitte bzw. -ränder zu Kracherle (Croutons) würfeln und knusprig braten.

Die Zwiebelwürfel, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kaviar und Sonnenblumenöl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.

Die Toastwürfel zugeben und fein mixen.

Zuletzt die gekochte Kartoffel fein reiben oder pressen und in die Creme einrühren.

Nochmal abschmecken und in ein Glas abfüllen.

Die Creme schmeckt zu Brot, Kartoffeln oder Fisch.