

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KARTOFFEL – GURKEN – SALAT MIT FORELLENKAVIAR

Zutaten für Terrine:

800 g	Kleine festkochende Kartoffeln
1 Stk.	Gurke
1 Bund	Portulak, Rucola, Wildsalat oder Baby Leaves
½ Bund	je Schnittlauch, Dill
1 DL	trockener Weisswein
8-10 EL	Mayonnaise
etwas	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g	Forellen- oder Lachskaviar

ZUBEREITUNG:

In einem grossen Topf reichlich stark gesalzenes Wasser aufkochen. Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale darin ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen Gurke putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Kräuter bzw. Salate verlesen und Blättchen von den Stielen zupfen bzw. die Blattstiele kürzen, z.B. bei Rucola, Portulak oder Kräutersalat.

Kartoffeln abgiessen, kurz ausdampfen lassen, dann schälen und längs vierteln. Die noch warmen Kartoffeln in einer Schüssel mit Wein übergiessen, mischen und abkühlen lassen.

Dann Kartoffeln mit Gurkenwürfeln und Mayonnaise mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwa 30 Minuten durchziehen lassen (am besten bei Zimmertemperatur, an heissen Sommertagen aber besser im Kühlschrank, sonst kippt die Mayonnaise).

Zum Servieren Salat erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2/3 der Kräuter bzw. Wildsalate unterheben. Kartoffel-Gurken-Salat mit restlichem Grün und Forellenkaviar garniert servieren.