



Cremiger Kartoffel Salat mit Kaviar-Eiern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Einfach eine Wucht“ dieser Kartoffelsalat mit einem „Hauch von Luxus“

Zutaten

- 800 g Pellkartoffeln in Scheiben
- 400 g Crème fraiche
- 3 El Dijon-Senf
- 2 - 3 El Zitronensaft
- 5-6 El Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 200 g Lachskaviar
- 200 g Forellenkaviar
- 2 gekochte Eier in Scheiben
- 1 Kästchen Kresse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Crème fraiche mit Dijon - Senf, Zitronensaft und Weißwein glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker kräftig würzen.

Schritt3

Die noch warmen Kartoffelscheiben sofort in die Marinade schneiden und gut miteinander mengen; danach etwas durchziehen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Danach mit den Eischeiben belegen und diese abwechselnd mit dem Lachs - und Forellenkaviar belegen; die Kresse rustikal darüber streuen.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** crème fraiche, kartoffelsalat, kaviar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cremiger-kartoffel-salat-mit-kaviar-eiern/>