

# Kartoffel - Schnittlauch Timbale im bunten Salatkranz, mit Forellenkaviar und Kräutersahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, appetitlich bunt, preiswert für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Kartoffel - Schnittlauch Timbale:
- 4 - 5 gekochte Pellkartoffeln
- 50 g Butter
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- Kümmel, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 100 g Forellenkaviar
- Für den Salatkranz:
- Bunte Blattsalate nach Marktangebot, mundgerecht gezupft wie: Frisèe, Feldsalat, roter Radicchio, Chicorrèe usw.
- Für die Kräutersahne:
- ½ Becher Crème fraiche
- ½ Becher Sahne
- 1 Tl Senf
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 2 Tl Zitronensaft
- 4 El frische Kräuter, gehackt wie: Petersilie, Dill, Kerbel, Schnittlauch etc.
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Blattsalate putzen, mundgerecht zupfen und in kaltem Wasser ca. ½ Stunde „auffrischen“, anschließend auf einem Geschirrtuch trocknen.

## **Schritt2**

Die Kräutersahne:

## **Schritt3**

Alle o. g. Zutaten zu einem herzhaften Dressing verrühren, reichlich gehackte, frische Kräuter dazu geben, nachschmecken.

## **Schritt4**

Die Kartoffel - Schnittlauch Timbale:

## **Schritt5**

Die Pellkartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, pellen und grob zerstampfen. Die Butter, den Schnittlauch, Salz, etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuss unterrühren.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Den Kartoffelteig, „mittig“ auf dem Teller in einen Teig - Ausstecher, (ca. 7,5 cm Durchmesser) geben,  $\frac{3}{4}$  voll , mit dem Forellenkaviar auffüllen, den Ring wieder abziehen.

## **Schritt8**

Die Kräutersahne rings herum verteilen, ebenso die angemachten bunten Salate.

## **Schritt9**

Ein appetitlich buntes, schnelles und preiswertes Gericht für jeden Tag ist entstanden.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** appetitlich bunt, einfach, forellenkaviar, für jeden tag, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-schnittlauch-timbale-im-bunten-salatkranz-mit-forellenkaviar-und-kraeutersahne/>