



Kartoffelpralinen mit Lachs, Keta - Kaviar und Meerrettichsahne

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, „schmackige“ - Fingerfood

Zutaten

- 20 gleichmäßig kleine Drillinge
- 100 g Räucherlachs in kleinen Scheiben
- 100 g abgeschmeckter Sahnemeerrettich
- 3 Stiele frischer Dill
- 25 kleine Pralinenmanschetten

Zubereitungsart

Schritt1

Die kleinen Pellkartoffeln, Drillinge waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 15 - 16 min. weich kochen.

Schritt2

Schälen, abziehen, ev. unten etwas kappen, damit sie besser stehen.

Schritt3

Den Räucherlachs ev. halbieren und in längliche Streifen schneiden; zu einer kleinen Rose drehen.

Schritt4

Zunächst 2 Tl Sahnemeerrettich obenauf geben und die Lachsrose obenauf setzen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Jeweils mit 1 Tl Keta - Kaviar und einem Dillsträußchen garnieren und in eine Pralinenmanschetten setzen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpralinen-mit-lachs-keta-kaviar-und-meerrettichsahne/>