

Rezept für 1 Person

Rezept von Marion Michels,

## Oona-Caviar-Tropfen mit in Butter gebratenem Brioche, Premium-Sardinen & Kapernäpfeln

### WERKZEUGE

- 1 Dressierring, Tropfenform
- 1 Dressierring, rund, Ø 7 cm
- 1 Perlmutterlöffel
- 1 Mokkalöffel

### ZUTATEN

- 30 g Oona Caviar Osietra Carat, eisgekühlt
- Crème fraîche, eisgekühlt
- 1 Rondelle Brioche, ohne Rinde
- 3 Kapernäpfel, gross
- 1 Dose Sardinen, klein,  
Premiumqualität
- Bratbutter
- Garnitur
- Salicorn, blanchiert, mit wenig Öl nappiert

### ZUBEREITUNG

Die Briocherondelle vorsichtig ringsum in heisser Bratbutter goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sardinen sehr vorsichtig aus der Dose nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kapernäpfel halbieren.

### ANRICHTEN

Die Briocherondelle in eine grosse Miesmuschelschale setzen. Zwei Sardinen auf den Brioche Teig legen und mit halbierten Kapernäpfeln garnieren. Den Tropfendressierring vor die Miesmuschel stellen und den Kaviar mithilfe des Mokkalöffels in die Dressierform füllen und fest andrücken. Drei Kaffeelöffel Crème fraîche zu einem Türmchen formen. Die Salicorn um die Miesmuschel drapieren.

