

Rezept für 1 Person

Oona Kaviar in der Muschel mit marinierten Kartoffeln

ZUTATEN

- 30 g Oona Caviar N° 103 traditionnel, eisgekühlt
- 6 Babykartoffeln
- Salz
- 3 El Olivenöl, extra vergine
- 1 El Zitronensaft
- 1 Petersilienstängel, glatt, gezupft, sehr fein gehackt

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser al dente kochen. Leicht abkühlen lassen und sehr vorsichtig mit einem spitzen Messer schälen. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren, sodass eine cremige Flüssigkeit entsteht. Leicht salzen. Die Kartoffeln noch warm in die Marinade legen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Vor dem Servieren mit der fein gehackten Petersilie bestreuen.

ANRICHTEN

Die eisgekühlte Kaviardose in eine Muschelschale setzen und öffnen. Die Kartoffeln in ein separates Schälchen füllen und neben der Muschel auf einem flachen Teller servieren.

Rezept von Marion Michels,

