

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/>