

Kartoffelschnee mit Onsen-Ei, Kaviar und Limetten-Schnittlauch-Crème fraîche

1.

Eier im Sous-vide Bad bei 63,5 Grad für ca. 55 Minuten garen (pro Gramm vom Ei 1 Minute Garzeit).

2.

In der Zwischenzeit, den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Kartoffeln gut waschen, auf grobes Salz gebettet in den Ofen schieben und darin etwa eine Stunde weich garen.

3.

Crème Fraîche in eine Pfanne geben und auf dem Herd leicht erwärmen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch untermischen.

4.

Weich gegarte Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und direkt mit einer Kartoffelpresse auf den Teller drücken. Eier vorsichtig in einer Schüssel öffnen und mit Hilfe eines Löffels in die Mitte auf den Kartoffelschnee setzen. Schnittlauch Crème Fraîche um den Kartoffelschnee verteilen und ausreichend mit Kaviar servieren.

5.

Nach Belieben mit frischem Dill garnieren.

Zutaten

4 Bio-Eier (Größe L)
ca. 700g große mehlig kochende Kartoffeln
½ Bund Schnittlauch
180g Crème fraîche
ca. 200g Beluga Kaviar von Aki
Pink Salt Flakes
300g grobes Meersalz
frischer Dill
Pfeffer Melange

