

Freitag ist Fischtag: Schwarzwälder Forellenkaviarcreme



Fisch am Karfreitag

Es muss nicht immer Kaviar sein. Wer aber am Karfreitag einen Fischtag einlegen möchte, kann als kleine Vorspeise einen heimischen Aufstrich auftischen.

Das Grundrezept ist das griechische Vorbild „Taramas“ bzw. „Taramassalat“. Dabei spielen die Grundnahrungsmittel Brot, Kartoffeln und Sonnenblumenöl die Hauptrolle. Etwas heimischer Lachsforellenkaviar, Knoblauch und ein Spritzer Zitronensaft runden die appetitanregende Creme ab.

Aus einfachen Produkten oder Resten etwas Neues zaubern. Wir wünschen ein frohes Osterfest.

Zutaten

- 100 g Schwarzwälder Forellenkaviar
- 2 Scheiben Toastbrot
- 50 g Kartoffel, gekocht (mehligkochend)
- 100 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer

Zubereitung

Das Toastbrot entrinden und das Innere fein würfeln. **Tipp:** Die Toastabschnitte bzw. -ränder zu Kracherle

(Croutons) würfeln und knusprig braten.

Die Zwiebelwürfel, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kaviar und Sonnenblumenöl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.

Die Toastwürfel zugeben und fein mixen.

Zuletzt die gekochte Kartoffel fein reiben oder pressen und in die Creme einrühren.

Nochmal abschmecken und in ein Glas abfüllen.

Die Creme schmeckt zu Brot, Kartoffeln oder Fisch.