

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Wachteleier auf Kartoffelrösti mit Beluga-Kaviar – knusprig, cremig & edel

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Wachteleier auf Kartoffelrösti mit Beluga- Kaviar – knusprig, cremig & edel

Für die Rösti:

3 Stück(e) festkochende Kartoffeln

1 Stück(e) Ei

1 Esslöffel Mehl

1 Etwas Salz, Pfeffer, Muskat

1 Etwas Öl zum Braten

Für das Topping:

6 Stück(e) Wachteleier

30 g Beluga-Kaviar

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Butter

1 Etwas Frischer Schnittlauch oder Kresse zur Deko

Zubereitung – Schritt für Schritt:

1.

- Kartoffeln schälen, grob reiben und in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken.
- Mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Muskat vermengen.
- Kleine Rösti formen (etwa 6 cm Ø) und in heißem Öl beidseitig goldbraun braten. Warm halten.
- Wachteleier vorsichtig spiegeln oder pochieren. In Butter braten, damit das Eigelb schön weich bleibt.
- Rösti mit je einem Ei und einem Teelöffel [Beluga-Kaviar](#) belegen.
- Mit Schnittlauch oder Kresse garnieren und sofort servieren.

2.

Tipp:

Wenn du magst, kannst du die Rösti auch mit etwas Trüffelöl beträufeln oder mit Crème fraîche als Basis servieren – das verstärkt den Gourmet-Charakter

zusätzlich.