

Erdäpfel-Hadnsterz mit Räucherforelle und Kaviar

Sterz:

400 g Erdäpfel

100 g Hadnmehl (Buchweizenmehl)

1 EL Butterschmalz

Salz

Stosuppe:

200 ml Sauermilch

200 ml Wasser

1 EL Mehl

1 EL Kümmel

2 EL Sauerrahm

Salz, Apfelessig

1 Räucherforelle

50 g Forellenkaviar

50 g. Saiblingskaviar

Schnittlauch

Hadnsterz

Das Hadnmehl bei niedriger Hitze ca. 10-15 Minuten linden (das Mehl unter ständigem Rühren trocken). Dabei darf das Mehl etwas Farbe annehmen. Die gekochten und gepressten Erdäpfel beifügen, dabei immer wieder den Sterz mit einem Kochlöffel vom Topfboden kratzen und so lange weiterrösten bis kleine knusprige Klümpchen entstehen (dauert ca. 15 Minuten). Zum Schluss mit Salz würzen und das Butterschmalz beifügen.

Stosuppe

Sauermilch mit Mehl verrühren, Wasser mit Kümmel und Salz aufkochen. Die Milch einrühren und weiterkochen lassen. Zum Schluss den Sauerrahm unterrühren und eventuell mit einem Schuss Essig abschmecken.

Anrichten

Den Sterz mittig in einem tiefen Teller anrichten.

Kaviar und die Räucherforelle daraufsetzen mit Schnittlauch bestreuen und die Stosuppe vorsichtig rundherum angießen.