



Kartoffel-Sellerie-Puffer mit Saiblingskaviar-Nocken

Für 4 Personen

1 kl. Bund Schnittlauch	waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden.
150 g Crème fraîche	mit dem Schnittlauch vermischen, mit
Salz + Pfeffer	und
Zitronensaft	abschmecken.
150 g Saiblings- oder Forellenkaviar	vorsichtig unterheben, dann kaltstellen.
600 g mehlig Kartoffeln	waschen, schälen und in kaltes Wasser legen.
300 g Sellerie-Knolle	waschen, bürsten, schälen und in 2 große Stücke schneiden.
Salz + Pfeffer	Die abgetropften Kartoffeln und den Sellerie auf einer 4-Kant-Reibe grob raspeln, vermischen und mit würzen. Die Masse 5 min ziehen lassen. Dann mit den Händen gut ausdrücken und in einer Pfanne mit
Olivenöl	kleine, runde, ca.10 cm große Puffer bei mittlerer Hitze herausbacken. Vor dem Umdrehen der Kartoffel-Selleriepuffer etwas
Butter	in die Pfanne geben. Die fertigen Küchlein dann auf
Küchenpapier	entfetten.
Dill	Die Puffer auf Tellern anrichten und jeweils mit einer Nocke von der Kaviar-Crème belegen. Mit garnieren und sofort servieren.

