

### **Erdäpfelplinis mit Sauerrahm und Forellenkaviar**

Rohe Erdäpfel auf mittlerer Stärke reiben, rasten lassen und die Masse ausdrücken. Mit ein wenig Mehl binden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butter erhitzen und kleine Portionen (in der Größe eines Suppenlöffels) beidseitig goldgelb herausbraten, auf einer Küchenrolle das Fett abtropfen lassen. Sauerrahm mit ein wenig Dijonsenf und Salz abmischen, und auf jedes „Blini“ einen kleinen Löffel Rahm und Kaviar geben. Mit Schnittlauch dekorieren.