

## Feuille de Caviar

### Rösti mit Kakao / Schalotten-Passionsfruchtconfit / Zitronenrahm / Hanföl

Rezept für 4 Personen

#### Rösti mit Kakao

160g Kartoffeln, festkochend  
1-2 Kakaobohnen oder ½ TL Kakaopulver, ungesüsst  
etwas Salz/Pfeffer  
etwas Bratöl oder Butter

Die Kartoffeln schälen und durch eine Röstiraffel reiben. Kakaobohnen fein dazu reiben, mit Salz/Pfeffer würzen und sauber miteinander vermengen. Eine Pfanne mit etwas Bratöl erhitzen. Die Kartoffelmasse mit den Händen leicht ausdrücken und vier kleine Rösti in der Pfanne formen. Bei niedriger Stufe langsam und vorsichtig beidseitig anbraten.

#### Schalotten-Passionsfruchtconfit

10 g Zucker  
100 g Schalotten, in Streifen  
wenig Butter  
1 Passionsfrucht, davon Fruchtfleisch mit Kernen  
60 g Balsamico bianco  
20 ml Passionsfrucht balsamico (alternativ Apfelbalsamico)  
100 ml Gemüsebouillon  
50 ml Apfelsaft  
15 ml Calvados

Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren. Schalotten in Streifen schneiden und zum Karamell geben. Bei mittlerer Hitze, unter ständigem Rühren, glasig schwitzen. Etwas Butter dazu geben. Passionsfrucht halbieren und das Innere heraus kratzen (mit Kernen!), die Schale entsorgen. Nun Passionsfrucht, Essig, Bouillon und Apfelsaft zugeben und bei geringer Hitze langsam reduzieren bis eine sämige Textur erreicht ist. Gelegentlich rühren. Nun den Calvados zugeben und nochmal auf dieselbe Textur reduzieren.

### **Zitronenrahm**

60 ml Vollrahm, kalt  
½ Bio-Zitrone, gewaschen, davon Abrieb  
etwas Salz/Pfeffer

Der Rahm muss unbedingt kalt sein. Am besten zusätzlich eine gekühlte Schüssel verwenden. Zitrone mit lauwarmem Wasser waschen. Rahm in die gekühlte Schüssel geben und die Schale einer halben Bio-Zitrone möglichst fein dazu reiben. Mit Salz/Pfeffer würzen. Nun mit einem Schneebesen den Rahm schlagen bis er cremig aber noch nicht fest ist. (ca. 20-30 Sekunden)

### **Feuille de Caviar**

60 g Feuille de Caviar, gehobelt  
etwas Hanföl

Alle Komponenten schön auf einem Teller arrangieren. Feuille de Caviar über einen Trüffelhobel, sehr fein direkt auf den Teller hobeln. Mit etwas Hanföl das Gericht veredeln.

