

# Grillrezepte

## Gegrillte Kartoffelscheiben Mit Sardellenfrischkäse

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Fisch, Gemüse, Salat, Grillen, BBQ,

---

3	Kartoffeln (festkochend)	1	Knoblauchzehe
1/4	Zwiebel rot	2	Essl. Radieschensprossen
150 g	Frischkäse	1/8	Salatgurke
6	Stück Sardellenfilets	30 g	Rucola
6	Stück Oliven schwarz	2	Essl. Lachskaviar
1/2	Essl. Petersilie		(Jod-)Salz, Pfeffer
1/2	Essl. Schnittlauch	2	Dillzweige
1	Tomate		

---

**Vorbereitung:** Kartoffeln mit der Wurzelbürste gut in kaltem Wasser abschrubben, trocknen, ein Zentimeter dicke Längsscheiben mit Schale schneiden. Zwiebel schälen, feiwürfelig schneiden. Sardellenfilets hacken, Oliven entsteinen, grob hacken. Petersilie und Schnittlauch säubern, fein schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Salatgurke mit Küchenkrepp gut abreiben, in feine Scheiben schneiden, auf einer Seite etwas einschneiden. Rucola waschen und trocknen. Tomate abziehen, entkernen, feiwürfelig schneiden.

Grill mit etwas Öl bestreichen.

**Zubereitung:** Kartoffelscheiben auf den Grill legen und beidseitig goldbraun rösten, danach anwürzen. Frischkäse, Zwiebeln, Sardellenfilets, schwarze Oliven, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie gut vermengen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Kartoffelscheiben mit Frischkäsemasse bestreichen, Radieschensprossen darauf geben, eine Vertiefung eindrücken, diese mit Kaviar füllen. Gurkenscheiben zu einem Fächer drehen und dazusetzen.

**Anrichten:** Rucola auf flachem Teller auflegen, Tomatenwürfel darüber streuen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Kartoffelscheiben darauf setzen, mit Dillsträußchen garnieren.