



Dezember 2018



www.sister-mag.com

Rezepte

»Goldrausch« Ausgabe

Zeig uns deine Rezepte unter **#SISTERMAGFOOD**

N°43



SÜSSKARTOFFELCHIPS

MIT CRÈME FRAÎCHE UND SCHWARZEM KAVIAR

KONTRIBUTOR | **KAROLINA WIERCIGROCH**

ZUTATEN

SÜSSKARTOFFELCHIPS

2	Süßkartoffeln, sehr dünn geschnitten/gehobelt
2	TL Olivenöl
1	TL grobes Meersalz
200	g Crème Fraîche
50	g schwarzer Kaviar
3-4	TL gehackter Schnittlauch (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 130 Grad vorheizen.
2. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
3. Die Kartoffelscheiben nebeneinander auf den Blechen verteilen, sodass sie nicht übereinander liegen. Dünn mit Olivenöl bestreichen. Etwa 1 Stunde backen, bis die Kartoffeln knusprig sind. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Auf Küchenpapier auskühlen lassen und mit Meersalz bestreuen.
4. Crème Fraîche und Kaviar auf den Chips verteilen und auf einer Servierplatte anrichten, mit dem Schnittlauch bestreuen.

**WEITERE
REZEPTE**



Rezepte



AUSTERN

MIT PROSECCO-MIGNONETTE

KONTRIBUTOR | **KAROLINA WIERCIGROCH**

ZUTATEN

12 Austern

PROSECCO-MIGNONETTE

2 kleine Eschalotten/Échalions, fein gehackt

 $\frac{1}{2}$ Tasse Champagneressig

2 TL Prosecco

 $\frac{1}{2}$ TL frisch gemahlener schwarzen Pfeffer $\frac{1}{4}$ TL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Échalotten, Essig, Zucker und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen, abdecken und mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Prosecco zugeben.
2. Die frisch geöffneten Austern auf Eis anrichten, die Mignonette in einer kleinen Schüssel dazu reichen.

**WEITERE
REZEPTE**

Rezepte