



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

## Rezept von Stefan Beer und Jürgen Jalowitzki, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Restaurant La Terrasse

aus ZuGast 14/2015



**FÜR 4 PERSONEN**

### Blinis

200 g Milch  
15 g Hefe  
10 g Zucker  
1 Ei  
90 g Buchweizenmehl  
50 g Weissmehl  
40 g Butter  
Salz

Die Milch lauwarm erwärmen. Mit der Hefe und dem Zucker vermengen und 30 Minuten gehen lassen. Das Ei trennen. Eigelb, Salz und die geschmolzene Butter zur Milchmischung geben und untermischen. Die Milchmasse mit dem Mehl mischen. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. In einer beschichteten Pfanne kleine Batzen vom Teig goldgelb braten.

### Kartoffelpfannkuchen

200 g Kartoffeln Typ A, geschält  
10 g Mehl  
1 Ei  
Salz

Muskatnuss, gerieben

Sonnenblumenöl

Die Kartoffeln roh mit einer Bircherraffel reiben. Mit den übrigen Zutaten vermengen und abschmecken. Im Sonnenblumenöl goldgelb braten.

### Frutiger Oona

#### Kaviar No 103

Gehacktes Eiweiss & gehacktes Eigelb

Schalottenbrunoise

Sauerrahm

Schnittlauch

Kaviar mit gehacktem Eiweiss und gehacktem Eigelb, Schalottenbrunoise, Sauerrahm und Schnittlauch servieren.

Blinis und Kartoffelpfannkuchen dazu reichen.