

## Rezept zu Bayerns Gartenküche Roland Schneiders Begrüßungssnack: Kartoffelschnee mit Räucherlachs



Hier finden Sie das Rezept zu Roland Schneiders Begrüßungssnack: Kartoffelschnee mit Räucherlachs.

### Zutaten:

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Becher Schmand
- 100 - 200 ml Sahne, je nach Geschmack
- Etwas Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Gartenkräuter
- 1 Stangenbaguette
- 200 g Räucherlachs
- 1 Frühlingszwiebel

### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale dämpfen, bis sie gar sind. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Zutaten je nach Geschmack unterrühren. Die Masse sollte nicht zu fest, aber auch nicht zu flüssig sein.

Das Baguette in Scheiben schneiden und den Kartoffelschnee darauf verteilen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Räucherlachs in bissgroße Scheiben schneiden, in beliebiger Menge auf dem Kartoffelschnee verteilen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

### **Zubereitung Pfirsich-Eistee**

#### **Zutaten:**

- 10 Pfirsiche
- 8 EL Zucker
- 500 ml Wasser
- 1 l Schwarztee
- 1 l Wasser

#### **Zubereitung:**

Die Pfirsiche waschen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Den Zucker und das Wasser hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen. Den Topfinhalt in ein feines Sieb schütten und abtropfen lassen, gegebenenfalls mit einem Löffel ausdrücken. Den Sud abkühlen lassen.

1 l Schwarztee kochen und ebenfalls abkühlen lassen.

Den Sud, den Schwarztee und den Liter Wasser mischen, in Flaschen geben und im Kühlschrank kaltstellen. Mit frischen Pfirsichen garnieren, nach Geschmack z.B. Minze hinzugeben und kühl servieren.