



*Carta Magna*

*Kaviar Rezepte*

Unsere Rezepte sind urheberrechtlich geschützt.  
Nachdruck oder Vervielfältigung sind ausdrücklich verboten.

Carta Magna AG, [www.cartamagna.eu](http://www.cartamagna.eu)

## *Über den Umgang mit Kaviar*

Als Freunde des unverfälschten und reinen Genusses ist uns Kaviar am liebsten eigentlich pur. Kalt serviert und begleitet von einem ganz trockenen Champagner oder einem eiskalten Vodka.

Kaviar hat einen feinen und zarten Geschmack. Er eignet sich daher nicht als eine von vielen Zutaten, da andere und vor allem kraftvolle Aromen dem Kaviar schnell den Geschmack abgraben. Lassen Sie den Kaviar den Star eines Gerichtes sein, eine Diva, der die anderen Zutaten gerne huldigen dürfen.

Ein erster Tipp ist daher: Kaviar wird weniger zum Kochen im wahrsten Sinne des Wortes verwendet, sondern mehr als Hauptbestandteil kalter Gerichte. Der Einsatz bei warmen Gerichten ist machbar, dabei sollte der Kaviar aber immer erst ganz zum Schluss zugefügt werden, so dass er gerade noch warm wird, ohne zu stark erhitzt zu werden.

## *Trilogie von Kaviar*

Diese Form des Kaviargenusses ist weniger ein Rezept als vielmehr eine Lebenseinstellung: Gute Dinge sollte man möglichst pur und unverfälscht genießen

Zutaten für 4 Personen: 100 g Kaviar, 100 g geräucherten Kaviar, 100 g Forellenkaviar, 1 Magnumflasche Champagner

Auf einem gekühlten Teller von jeder Kaviarsorte eine kleine Pyramide aufhäufen. Den Champagner öffnen...

Kaviar schmeckt übrigens am besten von Löffeln aus Perlmutter oder aus Horn. Metall ist eine schlechte Wahl und Silber ist unbedingt zu meiden.

Da der Kaviar eine gewisse Salzigkeit im Geschmack aufweist, sollte der Champagner nicht zu zart sein. Perfekt passt ein knalltrockener Extra Brut mit etwas Reife.

## *Blinis mit Kaviar*

Zutaten für 4 Personen: 150 g Buchweizenmehl, 100 g Mehl Typ 550, 20 g Hefe, 300 ml lauwarme Milch, 100 g Butter, 2 Eier, 250 g saure Sahne, 100 g Carta Magna White Label Kaviar

Die Mehle mischen, eine Mulde eindrücken und die Hefe einbröckeln. Lauwarme Milch mit Hefe und etwas Mehl verrühren, 30 min zugedeckt gehen lassen. 50 g weiche Butter mit Eiern und einer dicken Prise Salz zum Teig geben, gut durchmengen und 3 Stunden ziehen lassen. In eine mit Butter gefettete Pfanne eine grossen Löffel voll Teig geben und zu kleinen Küchlein auf beiden Seiten backen, im Ofen warm halten. Die saure Sahne mit etwas Salz glatt rühren. Auf die Blinis erst ein Löffelchen Sahne und dann den Kaviar geben.

## *Mille-Feuille von lila Kartoffeln mit Lachs und Kaviar*

Zutaten für 4 Personen: 8 lila Kartoffeln, 100 g Räucherlachs-  
scheiben, 100 g Crème fraîche, 100 g Carta Magna Gold Label  
Kaviar

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und weich kochen.  
Pro Teller je eine Kartoffelscheibe anrichten, dünn mit Crème  
fraîche bestreichen und mit einer Scheibe Räucherlachs bedek-  
ken. Dann das Ganze in der gleichen Reihenfolge nochmal  
obendrauf anrichten. Das Türmchen mit Kaviar garnieren. Die  
Kartoffelscheiben und der Lachs sollten ungefähr gleich gross  
geschnitten sein, damit die einzelnen Schichten sich nicht über-  
lappen.

## *Avocado mit Kaviar auf Rauke*

Zutaten für 4 Personen: 2 grosse Avocados, 1 Schalotte, 50 g Gold Label Kaviar, 50 g Rauke, Saft einer halben Zitrone

Den Rucola mit der Schere in 2 cm lange Stücke schneiden. Avocados in kleine Würfel schneiden, die Schalotte fein hacken und mit dem Zitronensaft und den Schalottenwürfeln vermischen. Aus der Rauke ein kleines Nest anrichten und mit der Avocado-Schalotten-Masse füllen. Mit dem Kaviar garnieren. Schmeckt auch super mit Carta Magna Red Label geräuchertem Kaviar.

## *Engelshaar mit Kaviar und Champagnersauce*

Zutaten für 4 Personen: 100 g Carta Magna White Label Kaviar, 150 ml Fischfond, 1 Glas Champagner, 200 g Sahne, 30 g Butter, 500 g feinste Bandnudeln

Den Fond mit dem Champagner auf etwa die Hälfte reduzieren. Die Sahne zufügen und 5 Minuten weiter köcheln lassen. Butterflocken mit einem Schneebesen einrühren. Die Bandnudeln kochen und abgiessen. Den Kaviar bis auf ein paar Eier unter die Sauce heben und die Nudeln dann in der Sauce wälzen. Den übrigen Kaviar als Garnitur auf die Nudeln perlen lassen.

## *Yuzu-Polenta mit geräuchertem Kaviar*

Zutaten für 4 Personen: 100 g Polenta, ein Teelöffel Yuzu-Pulver, 50 g Carta Magna Red Label Kaviar

Die Polenta wie gewohnt zubereiten und am Ende mit einem Teelöffel Yuzu-Pulver verfeinern. (Yuzu-Pulver ist der weisse, getrocknete Teil der Schale sehr aromatischer Orangen aus Japan.) Auf die warme Polenta einen schönen, fetten Klecks geräucherten, zimmerwarmen Kaviar geben.



## *Kaviarcreme in Blätterteigpastetchen*

Zutaten für 4 Personen: 200 g Crème fraîche, 100 g Kaviar, 1 TL geriebene Limettenschale von unbehandelten Limetten, 1 TL Limettensaft, 1 Bund Schnittlauch, Pfeffer, 12 kleine Pasteten aus Blätterteig

Den Schnittlauch fein hacken und mit der geriebenen Schale und dem Saft der Limetten unter die Crème fraîche rühren. Mit Pfeffer abschmecken. Nun den Kaviar untermischen, aber etwas Kaviar als Garnitur zurückhalten.

Die Deckel der Pastetchen wegschneiden, dann die Pastetchen mit ein paar Tropfen Wasser aussen anfeuchten und im Ofen bei 220 °C drei Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit der kalten Kaviarcreme füllen. Mit etwas Kaviar garnieren und sofort servieren.

## *Croque Monsieur de la mer*

Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben Vollkorntoast, 50 g Kaviar, 100 g Räucherlachs, 100 g Krabben, 1 EL Olivenöl mit Zitrone

Auf das getoastete Brot den Räucherlachs legen. Darauf die in Olivenöl mit Zitrone gerührten Krabben geben. Mit Kaviar garnieren.

Wer diesen Appetithappen vergrößern möchte, reicht einen kleinen Tomatensalat mit fein gehackten Zwiebeln dazu. Mit Olivenöl und Tomatenessig oder Zucchiniessig angemacht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

## *Mosaik von weissem und grünem Spargel mit Kaviar*

Zutaten für 4 Personen: 500 g geschälter, weisser Spargel und 500 g grüner Spargel, 1 Kartoffel, 150 g gesalzene Butter, 200 g Kaviar

Von beiden Spargelarten die Köpfe entfernen. Die Spargelstangen bei schwacher Hitze langsam garen. Die Kartoffel zerkochen. Die Spargelköpfe in kochendem Wasser kurz blanchieren. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen.

Von beiden Spargelarten je eine gekochte Stange und die zerkochte Kartoffel im Mixer mit einem Schuss geschmolzener Butter pürieren.

Den Stangenspargel in einem Mosaik auf einem heissen Teller anrichten und mit geschmolzener Butter übergiessen. Daneben einen Löffel Püree zu einem kleinen Spiegel verstreichen. Darauf erst die Spargelköpfe und dann den Kaviar geben. Ein paar Körner Kaviar auch auf dem Spargel verteilen.

Für dieses Rezept eignen sich alle schwarzen Kaviararten.

## *Gestürzte Gemüsebrühe mit Kaviar*

Zutaten für 4 Personen: ½ Sellerieknolle, 2 Stangen Lauch, 2 Karotten, 2 weisse Zwiebeln, 1 l Gemüsebrühe, 100 g Crème fraîche, 100 g Kaviar, Salz, Pfeffer, 2 Blatt Gelatine

Feinstgehackte Zwiebeln anbraten. Sellerie, Lauch und Karotten in superkleinste Würfel geschnitten hinzugeben und in Wasser garen. Nach einer Stunde, also deutlich durchgekocht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und abtropfen. In die Gemüsesuppe geben, warm verrühren und immer noch warm in kleine Gläschen füllen. Erkalten lassen.

Die kalte und gelierte Suppe auf Teller stürzen. Mit Crème fraîche abdecken und etwas Kaviar als Topping auflegen.

## *Tartar mit Kaviar*

Zutaten für 4 Personen: 500 g frisches Rinderhack, 3 Eigelb, 5 Schalotten, 1 Bund Koriander, 2 cl Calvados, 4 EL Olivenöl mit Zitrone, Salz, Pfeffer, 100 g Kaviar

Das Rinderhack mit Eigelb, klein gehackten Schalotten, Olivenöl mit Zitrone und Calvados gut vermischen. Den Koriander zupfen, kleinhacken und eine Tasse voll mit der Tartarmasse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Tartar in eine kleine, geölte Form geben (in der Grösse wie für eine Karamelcreme) und auf einen Teller stürzen. Darauf nun vorsichtig eine Schicht Kaviar spachteln, ohne das Tartar zu zerdrücken. Mit ein paar Korianderblättern garnieren.

Zu diesem Gericht passt ganz hervorragend gut gekühlter Rosé Champagner oder Calvados.