Cracker mit Schellfisch, Crémeux de Bufflonne d'Argental

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 160 g Bufflonne d’Argental
- 8 Cracker
- 100 g Schellfisch
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 10 cl Milch
- Lauchsprossen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Die zuvor gewaschenen, jedoch nicht geschälten Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser kochen.

2. Die Milch in einen Kochtopf geben und die gleiche Menge Wasser hinzufügen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Salz ist nicht notwendig, da der Fisch bereits salzig ist.
3. Den Schellfisch eintauchen und sanft köcheln lassen, bis die Fischflocken sich von selbst lösen.
4. Den Käse in kleine, gleichmäßige Scheiben schneiden.
5. Die Kartoffeln schälen.
6. Den Ofen auf 180° vorheizen.
7. Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen und die Cracker darauf platzieren.
8. Auf jeden Cracker etwas Käse, Schellfisch und Kartoffeln geben. Für 3 bis 4 Minuten in den Ofen schieben.
9. Nach dem Backen mit den Lauchsprossen garnieren und heiß zum Aperitif oder als Vorspeise mit einem knackigen Salat servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept kann man den Schellfisch auch durch einen anderen weißen Fisch wie z.B. Kabeljau ersetzen und einen Hauch Meerrettichcreme hinzufügen.