Felchen-Rogen auf Frittatine

Der mild gesalzene Rogen der Felche ist nicht ganz so luxuriös wie der echte Kaviar vom Stör, aber trotzdem eine aussergewöhnliche Delikatesse. Er ist sehr feinkörnig, ein wenig knackig und von mildem, salzigem Geschmack, der von einem feinen Aroma von frischem Fisch begleitet wird. Man kann ihn klassisch, mit etwas Sauerrahm, auf Blinis oder Toastbrot servieren, oder etwas unkonventioneller, auf einer kleinen Frittatine mit ganz dünnen Spaghettini. Die Unterlage sollte stets von mildem Eigengeschmack sein, um den "Felchen-Kaviar" nicht zu konkurrenzieren.

Felchen-Rogen kann nur gegen Ende des Winters vor dem Ablaichen der Fische gewonnen werden, von einem Teil des Rogens, der zur Aufzucht von Jungfischen verwendet wird, die auch in freien Gewässern zur Arterhaltung ausgesetzt werden. Eine Bezugsquelle: Zahner Fischhandel in Gommiswald SG oder im Online-Shop Farmy.ch (50g kosten ca. Fr 22.-).

Zuaten (pro Vorspeise)

25g	Felchen-Rogen
20g	Capelli d'Angelo (ganz dünne Spaghetti)
1/2	Ei
1Tl	Sauerrahm
10g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Capelli d'Angelo in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und auskühlen lassen, dabei ab und zu leicht aufmischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Ei verquirlen und unter die Capelli d'Angelo mischen.

Tafelbutter erhitzen bis sie leicht zu schäumen beginnt. Einen Blechring (ø ca.7cm) in die Pfanne stellen, die Capelli einfüllen und leicht in die Form drücken. Zugedeckt 2-3 Minuten leicht brutzeln lassen. Frittatine mit dem Ring wenden und die Fülle leicht auf den Pfannenboden drücken. Weitere 2-3 Minuten offen brutzeln lassen.

Frittatine auf einen Teller setzen und den Ring abziehen. Auskühlen lassen. Mit Sauerrahm bestreichen und den Felchen-Rogen darauf drappieren.