

Rezept: Blini mit Räucherfisch und Kaviar

Rezept für 25-30 Stück Blini

Zutaten für den Teig

60 g Weizenmehl
60 g Buchweizenmehl
1 TL Trockengerm
130 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 EL Butter
1 Ei
2 gehäufte EL Sauerrahm (ca. 70 g)
ein TL Öl zum Herausbacken

Zutaten für den Belag

1 Packung Räucherfisch (Räucherlachs oder heimische geräucherte Lachsforelle)
1 Glas Lachskaviar oder anderen Kaviar, je nach Budget
1 kleiner Bund Dill
130 g Sauerrahm (der Rest des Becherinhalts, der vom Teig übrig geblieben ist), vermischt mit einigen Tropfen Zitronensaft
etwas frisch gerissener Kren



Foto: Petra Eder

Zubereitung:

Weizen- und Buchweizenmehl, Salz, Zucker und Trockengerm vermischen. Die lauwarml Milch untermischen und den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte sich danach ungefähr verdoppelt und Blasen gebildet haben.

Das Ei trennen, den Dotter, Sauerrahm sowie zerlassene Butter unter den Teig rühren. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln und erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Teigportionen in die Pfanne setzen. Besonders regelmäßig wird das mit einem Portionsring.

Die Blini von beiden Seiten goldgelb backen.

Fertige Blini im Backofen warm stellen, oder, falls schon am Vortag zubereitet, bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren kurz im Backrohr erwärmen.

Zum Servieren je einen Klacks Sauerrahm auf ein Blini setzen, abwechselnd mit Räucherlachs und Kaviar und Dill garnieren. Den Räucherfisch zusätzlich mit etwas frischem Kren bestreuen.

Blini auf einer Platte servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!