Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs



Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch “Gäste verwöhnen” von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

Zutaten:
450 gr. Räucherlachsfilet
450 ml Milch
15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet
1 Prise Zucker
100 gr. Mehl
200 gr. Buchweizenmehl
4 Eier getrennt
15 gr. Butter zerlassen
Salz/Pfeffer frisch gemahlen
Öl zum Backen der Blinis
150 gr. Creme Fraiche
60 gr. Kaviar (optional)
Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:
1 Tag vorher:
Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

8 Stunden vorher:
Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebesen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen denTeig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc.ausstechen. Kühl lagern

4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:
Blinis auf Tablett legen

Creme fraiche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!