Blinis mit Lachs-Tatar

Blinis sind Pfannkuchen die der osteuropäischen und russischen Küche entstammen. Oft werden aus verschiedenen Mehlen, insbesondere auch Buchweizenmehl gebacken. Der Teig ist deutlich fester als ein Omelettenteig und geht mit Hefezugabe kräftig auf. Blinis sind in der Konsistenz denn auch etwas brotartig. Sie werden mit süssen oder salzigen Zutaten belegt, manchmal auch eingerollt oder gefaltet, oft aber auch einfach mit Sauerrahm zu einer Suppe genossen. Klassisch sind die Blinis als Unterlage für Kaviar, wobei sie natürlich auch mit geräuchertem oder gesalzenem Fisch sehr gut schmecken. Sie sind, lauwarm serviert, als Vorspeise mit Lachs-Tatar ein Genuss.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

75g	Weissmehl
75g	Buchweizenmehl
10g	Frischhefe
1dl	Milch
3El	Sauerrahm
1/2Tl	Salz
1El	Butter
1Prise	Zucker
1	Eigelb
1	Eiweiss
1Prise	Salz
100g	Rauchlachs tranchiert
1/2	Zwiebel
2El	Kapern
2El	Sauerrahm

Zubereitung

Hefe in etwas Milch auflösen.

Alle Zutaten bis und mit dem Eigelb mit einer Holzkelle gut vermischen. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte gut aufs Doppelte aufgehen. Eiweiss mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter den Teig mischen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Lachs in Streifen schneiden. 1/4 Zwiebel fein hacken und mit dem Lachs locker vermischen (keinesfalls verkneten!). Etwas ziehen lassen.

Mit einem Esslöffel Blini-Teig abstechen und in Bratbutter auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten langsam braten. Die Blinis lassen sich in der Pfanne mit zwei angefeuchteten (damit der Teig nicht klebt) Holzschaufeln gut rundformen.

Fertig gebratene Blinis im auf 50° vorgeheizten Ofen warmhalten.

Blinis mit wenig Sauerrahm bestreichen, Zwiebel-Lachs-Gemisch darauf verteilen, mit Kapern und schmalen Zwiebelstreifen garnieren.

Teig nach 1 Stunde bei ca. 30°