

Blini mit Pilz-Rahm und Kohlrabi-Möhren-Salat

Für zwei Personen

Für die Blini:

500 ml Milch	2 Eier	150 g Mehl
20 ml Mineralwasser	Pflanzenöl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

300 g gem. Hackfleisch	2 Zwiebeln	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 g braune Champignons	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
150 ml Mineralwasser	2 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Kohlrabi	2 Möhren	1 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig	Salz	Pfeffer

Für die Blini:

Eier und Milch verquirlen. Mehl, Salz, Zucker untermengen. Ein Schuss Mineralwasser dazugeben.

Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und den Blini von beiden Seiten leicht braun anbraten. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen, würfeln und in die heiße Pfanne geben. Nach kurzem Anbraten das Hackfleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter dazugeben. Alles leicht pürrieren. Die Blinis mit der Masse bestreichen und einrollen. Anschließend in einer Pfanne noch einmal kurz anbraten.

Für die Sauce:

Die Zwiebel abziehen und würfeln, die Champignons putzen und längs in Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Das Wasser und den Schmand dazugeben und alles köcheln lassen. Den Knoblauch abziehen, die Kräuter abbrausen, trockenwedeln, beides fein hacken und untermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Von dem Kohlrabi und den Möhren mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Rapsöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen, über den Salat geben und ziehen lassen.

Blini mit Pilz-Rahm-Sauce und Kohlrabi-Möhren-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Viktoria Schwarz am 09. April 2018