

# Lachs-Tatar mit Blini und Limetten-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

1 Lachsfilet 150 g	1 Räucherlachs à 150 g	2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Limette	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Gartenkresse	Salz, Pfeffer

**Für die Blini:**

180 g Weizenmehl	2 Eier, getrennt	200 ml Milch
50 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker
1 TL Salz		

**Für die Limettencreme:**

$\frac{1}{2}$ Limette	75 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
-----------------------	--------------------	---------------

Für das Tatar die beiden Lachssorten fein würfeln und in einer Schüssel kühl stellen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und feinhacken. Die Limette heiß abspülen und trocken reiben. Anschließend die Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen und auffangen. Die Lachswürfel mit dem Honig, der Hälfte des Limettensafts, der Limettenschale, dem Olivenöl, den Frühlingszwiebeln und dem Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Crème-fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Blini das Mehl in eine Schüssel geben und Salz und Zucker unterrühren. Die Milch dazugeben und das Mehl nach und nach mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig vermengen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Rührgerät steif schlagen und anschließend den Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen. Danach etwas Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen und den Teig in die Pfanne geben. Bei mäßiger Hitze den Teig goldgelb backen. Mit dem Ring zwei Kreise aus dem fertigen Bliniteig ausstechen. Einen Servierring innen leicht einölen und einen Blinikreis hineinlegen. Anschließend die Hälfte des Tatars hineingeben, glatt streichen und mit der Hälfte der Limettencreme bedecken. Dann glatt streichen und den Ring abziehen. Das Ganze für die zweite Portion wiederholen. Zum Schluss mit Kresseblättern garnieren.

Luc Hoffmann am 22. Juli 2014