

Reis-Blini mit Lachs, Garnelen, Rote-Bete-Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Reisblinis:

100 g gravad Lachs	125 g Wildreismischung	1 Lauchzwiebel
1 Ei	60 ml Milch	25 g Mehl
4 Zweige Dill	Rapsöl, Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnelen:

4 große Garnelen, geschält	1 Zehe Knoblauch	50 ml lieblicher Weißwein
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 Rote Bete, vorgegart	40 g Walnüsse
2 TL Akazienhonig	4 EL Walnussöl	Weißweinessig

Für die Garnitur:

125 g Schmand	50 ml Sahne	2 Zweige Dill
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Reis bissfest garen. Für die Blinis das Ei aufschlagen und mit der Milch vermengen. Das Mehl unterrühren und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Anschließend den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen. Die Lauchzwiebel waschen und fein schneiden. Den Großteil des Dills fein hacken und den Rest für die Garnitur beiseitelegen. Den Schmand mit dem gehackten Dill vermengen und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Sahne untermengen und verrühren. Den Reis mit dem Teig und den Lauchzwiebeln vermengen und mit etwas Salz abschmecken. Eine Pfanne mit einem guten Schuss Rapsöl erhitzen. Kleine Teile der Reis-Teigmischung abtrennen, in der Pfanne in Form drücken und darin goldgelb ausbacken. Anschließend im Ofen warmhalten. Für den Salat den Feldsalat waschen und trocknen. Die Walnusskerne grob hacken und die Rote Bete in Stifte schneiden. Den Weißweinessig, das Walnussöl und den Honig vermengen und mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete unter den Feldsalat heben und mit dem Dressing beträufeln. Für die Garnelen den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen, die Garnelen hineingeben und kurz anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz angehen lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und die Garnelen im Weißwein bis zum Anrichten ziehen lassen. Die Reis-Blinis mit Lachs, Garnelen und Rote-Bete-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit etwas Schmand und dem Dill garnieren und servieren.

Petra Berscheid am 17. Februar 2015