

Avocado-Blini mit Lachs-Tatar, Limetten-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Avocado-Blini:

1 reife Avocado	1 Limette, davon Saft	2 Eier
Butterschmalz	75 g Mehl	1 Pck. Backpulver
Cayennepfeffer	Salz	

Für das Lachstatar:

80 g Lachs, ohne Haut	80 g Räucherlachs	1 Schalotte
2 Limetten, davon Abrieb	3 EL Sahnemeerrettich	2-3 Zweige Dill
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

150 g Crème-fraîche	200 g Mascarpone	1 Limette, Abrieb, Saft
2-3 EL Rote-Bete-Saft	Salz	Pfeffer

Für den Meerrettich:

1 Meerrettichwurzel, 10 cm	Puderzucker
----------------------------	-------------

Für die Garnitur:

80 g Saiblingskaviar	2-4 Dillblüten
----------------------	----------------

Für die Avocado-Blini:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale herauslösen und zusammen mit dem Saft von einer Limette mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Eier verquirlen und zusammen mit Mehl und Backpulver zur Avocado geben. Alles gründlich mischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Bei mittlerer Hitze aus dem Teig kleine Blini von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für das Lachstatar:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Dill von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schalotte in ein Sieb geben und mit heißem Wasser übergießen. Limetten heiß abspülen und die Schale abreiben.

Rohen und geräucherten Lachs erst in dünne Scheiben, dann in sehr feine Würfel schneiden. Beides vermengen und mit Sahnemeerrettich, Dill, Schalotte, Limettenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermengen und ca. 10 Minuten ruhenlassen.

Für den Dip:

Limette heiß abspülen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Saft und Abrieb mit Crème fraîche, Mascarpone und Rote-Bete-Saft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Meerrettich:

Meerrettich schälen. Dann mit dem Sparschäler lange Streifen abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Meerrettichstreifen mit Puderzucker bestreuen und im heißen Ofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Saiblingskaviar und Dillblüten garnieren.

Tanja Kollischan am 26. September 2023