

## Blini mit Lachs-Tatar

### Für 2 Personen

2 Stängel glatte Petersilie	5 Halme Schnittlauch	1 TL Kapern
1 Cornichon	1 Schalotte	200 g Lachsfilet
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Tabasco
1 Eiweiß	40 g Buchweizenmehl	40 g Weizenmehl Typ 1050
100 ml Milch	2 Eigelbe	ca. 2 EL Butterschmalz
80 g Crème-fraîche		

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden (2 Blätter Petersilie zur Deko beiseite legen). Kapern und Cornichon fein hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Lachsfilet mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden. Gehacktes Lachsfilet mit den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichon und einem Teelöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Für die Blinis das Eiweiß steif schlagen. Die beiden Mehle mischen und die Milch, Eigelbe und eine Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. So lange rühren bis die Masse glatt und cremig ist (evtl. noch etwas mehr Milch zugeben). Dann das geschlagene Eiweiß unterheben. In einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Teighäufchen ( je ca. 1 EL) geben und von beiden Seiten zu Blinis ausbacken. (Es sollten mindestens 6 Blinis ausgebacken werden.) Je einen Esslöffel Tatar auf 4 Blinis verteilen. Je zwei bestrichene Blinis übereinander schichten. Dann die übrigen Bliniauf die beiden Blini-Burger geben. Darauf je 1 TL Tatar, je 1 TL Crème-fraîche und etwas Forellenkaviar geben. Auf Tellern anrichten und diese zusätzlich mit Crème-fraîche garnieren. Mit Petersilienblättern verzieren.

Otto Koch Freitag, 1. April 2011