

Buchweizen Blinis mit Räucherlachs

Für 4 Personen

Blinis:

8 Eier	150 g Mehl	150 g Buchweizenmehl
300 ml Milch	Salz	Butterschmalz

Räucherlachstartar:

350 g Räucherlachs	2 EL Pinienkerne	1/2 EL Dill
2 EL Frischkäse	1 EL Honig	Saft 1/2 Zitrone
Pfeffer		

Räucherlachstartar:

Den Räucherlachs nicht zu fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten lassen. Abkühlen und hacken. Den Dill ebenfalls hacken.

Alle Zutaten gemeinsam aufrühren und das Tatar abschmecken. Mit Hilfe zweier Esslöffel Nocken abstechen. Kaltstellen.

Für die Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, Buchweizenmehl, Eigelb und Milch vermengen.

Die Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit etwa einem Teelöffel Salz abschmecken und gegebenenfalls weiter mit Milch verdünnen bis ein mittelflüssiger Pfannkuchenteig entsteht. Kleine Blinis in Butterschmalz ausbacken.

Auf die Blinis einen Klecks Crème fraîche geben, oben auf das Lachstartar arrangieren. Mit einem Zweig Dill garnieren.

Christian Henze am 16. Februar 2018