

# Skandinavische Muffins

## Für zwei Personen

### Für die Muffins:

100 g geräuch. Lachs	100 g geräuch. Makrele	50 g Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	40 g saure Sahne	210 g Mehl
1 TL Backpulver	50 g Gruyère Käse	1 Ei
200 ml Buttermilch	2 EL Sojasauce	80 ml Öl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer	

### Für die Garnitur:

250 g Schmand	1 Limette, Saft	1 EL Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

### Für die Muffins:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Lachs und Makrele klein würfeln. Frühlingszwiebeln und Dill klein schneiden.

Die saure Sahne in eine kleine Schüssel geben, Fischstücke begeben.

Frühlingszwiebeln und gehackten Dill ebenfalls zugeben.

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Salz, Pfeffer und dem grob geriebenen Käse vermischen.

Ei in einer anderen Schüssel verquirlen, Öl und Buttermilch dazugeben.

Anschließend alle 3 Gefäße zu einer Masse verrühren. Mit Sojasauce würzen.

Teig nun in Muffinförmchen einfüllen und im Ofen in er Mitte 20-25 Minuten backen.

### Für die Garnitur:

Schmand mit Limettensaft- und Abrieb, Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen verrühren und auf den Muffins verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, jeden Muffin mit einer kleinen Scheibe Lachs garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. Juni 2021