

Parmesan-Blinis und süß-scharfe Ingwer-Brombeeren

Für 2 Personen

40 g Parmesan	1 Chilischote	50 g Salatblätter
100 g Brombeeren	1 EL Rotweinessig	1 EL Blütenhonig
2 Eier	2 EL Mehl	1 TL Backpulver
10 g frischer Ingwer	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Butterschmalz
Salz	weißer Pfeffer	

Ein Ei trennen. Anschließend den Parmesan reiben und mit einem Ei, dem Eigelb, Mehl und Backpulver verrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Die Brombeeren abbrausen und verlesen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und eine Chilihälfte in Streifen schneiden. Den Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Honig und dem Chili in einem Topf erwärmen. Das Ganze mit dem Essig ablöschen und die Brombeeren in dem entstandenen Sirup glasieren. Anschließend den Sirup mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Parmesanteig portionsweise kleine Blinis goldbraun ausbacken. Die Salatblätter mit den Brombeeren und den Parmesan-Blinis auf Tellern anrichten und mit dem Sirup garnieren.

Johann Lafer am 20. August 2010