

Buchweizenblini mit Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Buchweizenmehl	20 g Hefe
250 ml Milch	8 große Jakobsmuscheln mit Schale	1 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Zitronenpfeffer	1 Prise Piment d'Espelette
2 Eier	1 EL Pflanzenöl	1/2 Bund Schnittlauch
100 g Crème-fraîche	1/2 Zitrone, ausgepresst	Pfeffer
100 g Forellenkaviar		

Beide Mehlsorten mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch darauf gießen und zu einem Vorteig verrühren. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Die Jakobsmuscheln öffnen und vorsichtig mit einem kleinen Messer von der Schale lösen und den orange-roten Rogen entfernen, dieser schmeckt sehr intensiv und ist nicht jedermanns Geschmack. Das Jakobsmuschelfleisch unter fließend kaltem Wasser von Sandkörnern und Schmutz befreien und auf einem Küchentuch trocken. Das Muschelfleisch in einer Pfanne mit wenig Olivenöl bei mäßiger Hitze von beiden Seiten anbraten und mit Salz, Zitronenpfeffer sowie Piment d'Espelette würzen. Die Eier trennen. Eigelb und Salz zu dem Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß darunter heben, nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und schöne gleichmäßig große Blinis ausbacken und diese kurz im Backofen bei niedriger Temperatur warm stellen. Schnittlauch fein schneiden. Crème-fraîche in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, den Kaviar und geschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Die Blinis mit den Jakobsmuscheln und der Kaviarcreme anrichten. Dazu passt ein Blattsalat aus Frisée, Radicchio und Feldsalat.

Karlheinz Hauser Montag, 12. Januar 2009