

Lachs-Variation mit Blinis, Sauer-Rahm und Kaviar

Für 4 Personen

Limonensauerrahm:

100 g Sauerrahm 2 Limonen 15 g Puderzucker

Pfeffer Salz

Lachs:

0,5 Lachs 4 Sch. Serrano Schinken 800 g Lachsfilet

1 Limone 1 TL Senf 1 Räucherlachs

Kaviar Öl Salbeiblätter

Weinbrand Salz Pfeffer

Blinis:

2 Eier 250 g Buchweizenmehl 0,5 Würfel Hefe

125 ml Milch Sonnenblumenöl Wasser

Zucker Salz

Limonensauerrahm:

Den Saft der Limonen auspressen. Sauerrahm, Limonensaft und Puderzucker gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in circa 60 Gramm schwere Portionsstücke schneiden, mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem feinen Streifen Schinken umwickeln. Von beiden Seiten in etwas Öl anbraten und im vorgeheizten Backofen kurz gar ziehen lassen. Den Saft der Limone auspressen. Aus dem Lachsfilet ein feines Tatar schneiden und mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Senf und etwas Weinbrand abschmecken. Das Tatar in Ausstechringe füllen und auf das Tatar jeweils etwas Limonensauerrahm und Kaviar geben. Den geräucherten Lachs in Tranchen schneiden. Jeweils drei Tranchen versetzt aufeinander legen und Rosen daraus formen.

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben, also eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, noch etwas warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Teigplätzchen goldgelb ausbacken. Die Lachsvariationen mit den Blinis dekorativ auf einem Teller anrichten.

Nelson Müller am 18. Februar 2011