

Emmentaler-Blinis auf Rettich-Salat mit Kümmel-Zabaione

Für 4 Personen

100 g Emmentaler	6 Eier	4 EL Mehl
1 TL Backpulver	150 g Friséesalat, fein	1 Schale Kresse
1 Rettich, weiß	1 TL Senf, süß	2 EL Weißweinessig
3 EL Rapsöl	2 EL Butterschmalz	50 ml Weißbier
1 TL Kümmel	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Emmentaler fein reiben und 75 Gramm davon mit drei Eiern, dem Mehl sowie dem Backpulver verrühren. Den Blini-Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Friséesalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Kresseblätter mit einer Schere vom Beet schneiden und mit dem Frisée vermischen. Den Rettich schälen, in dünne Scheiben hobeln und auf einem flachen Teller flächenförmig auslegen. Aus dem süßen Senf, dem Essig, dem Rapsöl, etwas Salz und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen und den Rettich damit marinieren. Anschließend aus dem Blini-Teig in einer Pfanne im heißen Butterschmalz portionsweise kleine goldbraune Blinis ausbacken und diese leicht mit Salz würzen. Für die Sabayon den Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend im Mörser leicht zerstoßen. Die übrigen Eier trennen und zusammen mit dem Weißbier sowie dem Kümmel in eine große Schlagschüssel geben und verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frisée auf dem Rettich verteilen, die Blinis darauf legen und mit der Sabayon beträufeln. Abschließend mit den übrigen feinen Emmentaler-Spänen bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2011