

Blini mit Saiblingskaviar und geröstetem Buchweizen

Zutaten für die Blini:

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Buchweizenmehl
- 250 ml Milch
- 5 g Salz
- 10 g Hefe
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 50 ml geklärte Butter oder Öl

Die beiden Mehlsorten und das Salz vermengen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Nun die Hefemilch unter das Mehl arbeiten. Das Eigelb unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Nun mit einem Esslöffel die Masse nach und nach in eine Pfanne mit der geklärten Butter bei mittlerer Hitze geben. Die Blinis von beiden Seiten goldbraun backen.

Zutaten für den gerösteten Buchweizen:

- 40 g Buchweizen
- 40 ml Öl
- Salz

Den Buchweizen in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen. Das Wasser abgießen und den Buchweizen mit einem Tuch etwas trocknen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Buchweizen darin von allen Seiten goldbraun rösten. Herausnehmen und leicht salzen.

Zutaten für den Sauerrahm:

- 200 g Schmand
- 1 Bund fein geschnittenen Schnittlauch
- 1 Spritzer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Den Schmand mit Schnittlauch und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anrichten:

- Saiblings-Kaviar
- frische Wildkräuter

Die Blini in die Mitte der Teller legen. Mit dem Sauerrahm bestreichen. Den Saiblingskaviar darauf verteilen und mit dem Buchweizen bestreuen. Mit Kräutern wie Winterkresse und Vogelmiere garnieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 08.11.2018

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen