

## Mini-Yorkshire-Puddings mit Räucherforellen-Creme

### Zutaten für die Yorkshire-Puddings (16 Stück):

- etwas Pflanzenöl
- 2 (Klasse M) Eier
- 100 g Mehl
- 100 ml Milch
- Salz

Ofen auf 240 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Je etwa ½ EL Pflanzenöl in die 16 Mulden eines Mini-Muffinblechs geben, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Das Muffinblech auf ein Backblech stellen und im oberen Ofendrittel für 10-15 Minuten erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.

Inzwischen Eier, Mehl, Milch und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und am besten in einen Messbecher gießen.

Das heiße Muffinblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Vertiefungen bis fast zum Rand mit Teig füllen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und 10-12 Minuten backen, bis die Puddings aufgegangen und goldbraun sind. Zwischendurch auf keinen Fall die Ofentür öffnen.

Die Puddings aus dem Ofen nehmen und sofort aus dem Muffinblech nehmen. Mit der Forellencreme servieren.

### Zutaten für die Forellencreme (für 8 Personen):

- 200 g (Doppelrahmstufe) Frischkäse
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- 200 g geräucherte Forellenfilets
- 2 EL frisch geriebener Meerrettich
- ersatzweise 2-3 TL (aus dem Glas) Tafelmeerrettich
- zum Garnieren: 1 Zitrone

Von der Zitrone 2 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Frischkäse, Zitronenschale und Zitronensaft in einer Schüssel gründlich verrühren. Den Großteil des Schnittlauchs untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Forellenfilets grob zerzupfen und vorsichtig untermischen. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich dazugeben und locker untermischen. Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und mit einigen Zitronenspalten garnieren.

Zusammen mit den Yorkshire-Puddings anrichten.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Jamie Oliver

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)