

Rezept

Blini mit Lachstatar

Ein Rezept von Blini mit Lachstatar, am 20.04.2024

Zutaten

125 ml Milch	10 g Hefe (¼ Würfel)
1 TL Zucker	300 g Räucherlachs
1 Avocado	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
4 Frühlingszwiebeln	1 Bund Dill
1 EL Senf	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
250 g Weizenmehl	50 g Buchweizenmehl
2 Eier	Butter zum Backen
Crème fraîche (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (ca. 20 Stück à ca. 8 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Milch lauwarm erhitzen. Hefe zerbröckeln, Zucker darüber streuen, ca. ein Drittel lauwarmer Milch darüber gießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Inzwischen Lachs fein würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, fein würfeln und mit Zitronensaft mischen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Dill waschen, trocknen und hacken. Senf und Öl verquirlen, vorbereitete Zutaten unterheben, salzen und pfeffern, kalt stellen.
2. Beide Mehlsorten mit 1 gestrichenen TL Salz mischen, Eier, übrige Milch, 250 ml lauwarmes Wasser und Hefeansatz unterrühren. Alles gut verrühren und 30 Min. zugedeckt gehen lassen.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig löffelweise hineingeben, glatt streichen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Oberseite fest ist, wenden und fertig backen. Im Ofen bei 60° warm halten. Jeweils mit etwas Tatar und evtl. etwas Crème fraîche servieren.