

Rezept

Blini mit Wodka-Forellen-Creme

Ein Rezept von Blini mit Wodka-Forellen-Creme, am 29.04.2024

Zutaten

1/8 l	Milch	1/4 Würfel	Hefe (ca. 10 g)
1 TL	Zucker	250 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	Buchweizenmehl	1 gestrichener TL	Salz
2	Eier (M)		Butterschmalz zum Braten
2	geräucherte Forellenfi lets (ca. 300 g, ohne Haut)	1-2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
		200 g	Sahne
120 g	saure Sahne	1 EL	Meerrettich (aus dem Glas
	Salz		Pfeffer
1-2 EL	Wodka (nach Belieben)	1 1/2	Schnittlauchröllchen
100 g	Forellenkaviar (aus dem Glas)	2 EL	Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 20 Stück: | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 145 kcal

Zubereitung

- 1. Für die Blini die Milch lauwarm erhitzen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, Zucker und ein Drittel der Milch dazugeben und alles kurz verrühren. Hefeansatz zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2. Beide Mehlsorten mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Eier, übrige Milch, ¼ l lauwarmes Wasser und Hefeansatz dazugeben, mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Den Teig zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
- 3. Für die Creme die Forellenfilets zerzupfen und mit 1 EL Zitronensaft mischen. 120 g Sahne steif schlagen, übrige Sahne mit Forellenfilets, saurer Sahne und Meerrettich mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, nach Belieben Wodka und eventuell dem Zitronensaft würzig abschmecken. Schnittlauch und geschlagene Sahne unterheben, Creme kalt stellen.
- 4. Etwas Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen. Den Teig esslöffelweise und mit etwas Abstand in kleinen Häufchen hineingeben und jeweils zu einem Küchlein glatt streichen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Oberseite fest und die Unterseite goldbraun ist. Küchlein wenden und auch die zweite Seite goldbraun backen. Auf diese Weise nach und nach den gesamten Teig verarbeiten, eventuell die fertigen Blini im 60° heißen Backofen warm halten.
- 5. Die Blini können lauwarm oder kalt serviert werden: Jeweils 1 Klacks von der Fischcreme daraufgeben, mit etwas Forellenkaviar belegen und ein paar Schnittlauchröllchen aufstreuen.