

## Rezept

# Buchweizen-Blini mit Rote-Bete-Tatar und Kaviar

Ein Rezept von Buchweizen-Blini mit Rote-Bete-Tatar und Kaviar, am 03.06.2025

## Zutaten

### FÜR DIE BLINI:

<b>½ Würfel</b>	Hefe (ca. 20 g)	<b>½ TL</b>	flüssiger Honig
<b>160 ml</b>	lauwarme Milch	<b>80 g</b>	feines Dinkelvollkornmehl
<b>60 g</b>	Buchweizenmehl		Salz
<b>3</b>	Eier (M)	<b>2 EL</b>	Olivenöl

### FÜR DAS TATAR:

<b>400 g</b>	Rote Bete	<b>4</b>	Frühlingszwiebeln
<b>4 TL</b>	kleine Kapern	<b>6</b>	Cornichons
<b>½ Bund</b>	Dill	<b>2 TL</b>	Balsamico-Creme
<b>2 EL</b>	Olivenöl		Salz

### FÜR DIE SAUERRAHM-CREME:

<b>100 g</b>	Crème fraîche	<b>100 g</b>	saure Sahne
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle		Salz
<b>40 g</b>	Keta-Kaviar oder Forellenkaviar		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Für die Buchweizen-Blini die Hefe zerbröckeln und mit dem Honig und der Milch verrühren. Dinkel- und Buchweizenmehl mit ¼ TL Salz in einer Schüssel vermischen. Erst die Hefemischung, dann die Eier einzeln unter das Mehl rühren, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für das Rote-Bete-Tatar die Rote-Bete-Knollen putzen, schälen und auf der Rohkostreibe grob raffeln, am besten mit Gummihandschuhen arbeiten. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen und die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Die Kapern abtropfen lassen und hacken. Die Cornichons abtropfen lassen und fein würfeln. Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen und bis auf einen Rest klein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit der Balsamico-Creme und dem Olivenöl mischen. Das Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Buchweizen-Blini 1-2 TL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel von dem Teig kleine Portionen abnehmen und in das heiße Fett setzen. Die Blini ca. 2 Min. braten, dann wenden und in weiteren 2 Min. fertig braten. Auf dieselbe Weise aus dem restlichen Teig weitere Blini zubereiten. Die fertigen Blini im Ofen bei 80° warm halten.
- 
4. Inzwischen für die Sauerrahm-Creme die Crème fraîche mit der sauren Sahne verrühren und leicht salzen und pfeffern. Blini mit dem Rote-Bete-Tatar auf Tellern anrichten. Je 1 Klecks Creme darauf- oder danebensetzen. Alles mit dem Kaviar bestreuen und mit den Dillspitzen garnieren.