

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Blini mit Saibling



30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen

21 g Trockenhefe, 150 ml Milch, 250 g Mehl (glatt), Salz, 4 Eier, 400 g Erdäpfel (gekocht, gepresst), Butterschmalz für die Pfanne.

Für die Dillcreme: 25 g Dillspitzen, 50 g weißer Balsamessig, 50 g Bouillon, 8 g Salz, 20 g Zucker, 50 ml Pflanzenöl.

Für den Belag: 40 g Saiblingsfilet, 60 g Saiblingskaviar, 150 g Sauerrahm oder Crème fraîche, eingelegte Zwiebeln*, frische Dille.

Zubereitung

Die Saiblingsfilets auf einen Teller legen und mit Frischhaltefolie zudecken. Im Backrohr bei 60 °C ca. 8 Minuten garen.

Für die Dillcreme Dille mit Essig, Suppe, Salz und Zucker in einen hohen Mixbecher geben. Das Öl zugeben und mit dem Stabmixer zu einer dicklichen Creme mixen.

Für die Blinns Eier, Trockenhefe und Milch verrühren. Die Erdäpfel und das Mehl untermengen und mit Salz abschmecken. Den Teig 1 Stunde rasten lassen und danach am besten in einen Spritzsack füllen.

Eine gusseiserne Pfanne erhitzen und sparsam ausfetten. Den Bliniteig mit dem Spritzsack oder einem Löffel portionsweise in die Pfanne geben und beidseitig backen.

Die Blini mit Saibling, Saiblingskaviar, Sauerrahm, Dillecreme und eingelegten Zwiebeln garniert servieren.

*Eingelegte Zwiebel

Für die Marinade: 500 ml Wasser, 75 ml weißer Balsamessig, 125 ml Golden Delicious Essig (kein Balsamessig),

100-125 g Zucker, 17 g Salz, 1 TL Senfkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas Fenchelsamen, Pfefferkörner, Koriandersamen, Piment, frische Chilischote, etwas Xanthan.

700 g kleine italienische rote Zwiebeln.

Die Zwiebel ohne Wurzelansatz in Spalten schneiden und in Einkochgläser verteilen. Alle Zutaten für die Marinade aufkochen, mit etwas Xanthan binden und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, aufkochen und über die roten Zwiebeln gießen. Die Gläser verschließen und bei 90 °C im Dampf 20 Minuten sterilisieren.