

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Roggen-Sauerteig-Blinis mit gebratenen Steinpilzen, Wacholderjoghurt, Haselnüssen & Vogerlsalat

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch, 100 g Sauerteig*, 85 g Weizenmehl, 85 g Roggenmehl, Salz, 2 Eier, Butter und Butterschmalz zum Braten, 200 g Steinpilze (oder Champignons, Kräuterseitlinge, Eierschwammerl, etc.), Rosmarin, 200 g griechisches Joghurt, Wacholderbeeren, 100 g frische Haselnüsse, 200 g Vogerlsalat, weißer Balsamessig, Olivenöl, Salz, Honig.

Zubereitung

Milch, Sauerteig, Roggenmehl und Weizenmehl verrühren. Die Mischung 4 bis 5 Stunden abgedeckt an einen warmen Ort stellen.

Nach der Gärzeit sollten an der Oberfläche des Teiges Bläschen zu sehen sein.

Die Eier verquirlen und mit Salz in den Teig rühren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und kreisförmige Blinis herausbraten.

Die Steinpilze putzen und in Streifen schneiden und in Butter und Butterschmalz goldgelb braten. Am Ende noch kurz Rosmarin mitbraten.

Für die Marinade weißen Balsamessig und Honig verrühren, Salz zugeben und danach das Olivenöl einrühren. Anschließend den gewaschenen Vogerlsalat damit marinieren.

Die Wacholderbeeren rösten und hacken, mit etwas Salz verrühren. Mit dieser Mischung das Joghurt abschmecken.

Die Blinis auf Tellern anrichten, mit Joghurt und Steinpilzen garnieren. Vogerlsalat dazu reichen und die Haselnüsse darüber hobeln.

*Sauerteig kann man entweder frisch beim Bäcker bekommen oder im Reformhaus als Pulver, das dann mit Wasser angerührt wird.