

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Romeo Schermann

Blini mit Kaviar

Zutaten

(4 Portionen)

Für das Dampfl

- 200 ml lauwarme Milch
- 15 g Rohrzucker
- 15 g frische Hefe
- 1 EL Weizenmehl

Für den Germteig

- 245 ml Dampfl (siehe oben)
- 1 EL geschmolzene Butter
- 100 g Weizenmehl
- 50 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- 1-2 EL Butter zum Anbraten

Für die Garnitur

- 1 Dose österreichischer Kaviar

Zubereitung

- 1.** Für den Germteig zuerst ein Dampfl zubereiten. Dafür die lauwarme Milch mit dem Rohrzucker, der frischen Hefe und einem Esslöffel Weizenmehl vermengen und für etwa eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
 - 2.** Dann die geschmolzene Butter mit dem Weizenmehl, dem Buchweizenmehl, einer Prise Salz und einem Ei in einer Schüssel vermengen, mit dem Schneebesen durchrühren und anschließend das Dampfl dazu gießen. Den Teig umrühren und für etwa 45 Minuten zugedeckt rasten lassen.
 - 3.** Ein Stück Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit einem Löffel kleine Häufchen der Blini-Masse darin verteilen. Auf beiden Seiten anbraten und anschließend herausnehmen.
- Tipp:** Wenn man die Blini am Lagerfeuer zubereiten möchte, einfach etwas glühende Kohle vom Lagerfeuer wegnehmen und in eine kleine Grube am Boden geben. Dann einen Grillrost in etwa 10 cm Höhe anbringen und eine Pfanne mit Butter daraufstellen und die Blini braten.
- 4.** Die Blini mit auf einem flachen Teller anrichten, je 1-2 Löffel Kaviar darauf verteilen und servieren.