

Lachs-Blinis



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 Std.
Ergibt 8 Stück

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, fein gerieben (ergibt ca. 40 g)
80 g Mehl
20 g ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt
½ TL Salz
1 Prise Zucker
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt
½ dl Milch
1 EL Crème fraîche
1 frisches Eigelb
1 EL Butter, weich

1 rote Zwiebel, in Schnitzchen
2 EL Zitronensaft

1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
Bratbutter zum Backen

120 g geräucherter Lachs, die Hälfte grob geschnitten, Rest beiseite gelegt
1 EL Kapern, abgetropft, grob gehackt
1 EL entsteinte grüne Oliven, grob gehackt
1 EL glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
4 EL Crème fraîche

1. Gschwellti und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Milch und alle Zutaten bis und mit Butter begeben, mit einer Kelle gut verrühren, Teig zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.
2. Zwiebel und Zitronensaft mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen.
3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Je ca. 1½ EL Teig in die Pfanne geben, zu 4 Blinis von je ca. 7 cm Ø formen, beidseitig je ca. 1½ Min. backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.
4. Geschnittenen Lachs mit Kapern, Oliven und Petersilie mischen, mit Crème fraîche auf den Blinis verteilen. Zwiebel abtropfen, mit dem restlichen Lachs darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Blinis und Zwiebel ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, separat zugedeckt kühl stellen. Blinis vor dem Servieren warm werden lassen.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch