

Hamburger, Edel: Lachsburger mit Kaviar (Witzigmann)

118

Typ: Fisch

Quelle: E&T April 1986

Bemerkungen:

Zutaten: Ergibt 12 Stück:

Buletten:

750 g rohes Lachsfilet
250 g Räucherlachs
1 El feine Schnittlauchröllchen
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 El Zitronensaft
2 Tl Olivenöl
60 g Butter oder Margarine zum Braten

Blini:

350 g Mehl
100 g Buchweizenmehl
1/4 L Milch
40 g Hefe
1 Tl Zucker
7 Eier (Gewichtsklasse 2)
Salz
1/8 L Öl zum Braten

Zum Garnieren:

Eisbergsalat
2 El Essig, Salz Pfeffer aus der Mühle
3-4 El Öl
300 g Creme fraiche (oder Creme double) 50 g Beluga-Kaviar
Schnittlauchröllchen

Rezept:

Das Lachsfilet putzen, Bauchlappenfett und graues Fleisch auf der Oberseite entfernen. Die Gräten herausziehen. Das Lachsfleisch in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Räucherlachs durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl verkneten. Zudecken und ungefähr 45 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Blini zubereiten: Mehl und Buchweizenmehl in einer Schüssel vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und zusammen mit dem Zucker in der Milch auflösen. In die Mehlmulde gießen. Mit Mehl vom Rand bestreuen. Eier und etwas Salz auf den Mehtrand geben. Von der Mitte aus alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührers zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig zudecken und bei Zimmertemperatur 15 Minuten gehen lassen.

Dann in zwei großen Pfannen Öl erhitzen und nacheinander 24 Blini darin braten: Mit einer kleinen Kelle etwas Teig in die Pfanne geben und jeden Blini zu einem Durchmesser von sieben bis zehn Zentimeter auseinanderlaufen lassen. Die Blini von

jeder Seite ungefähr zwei bis drei Minuten bak-ken. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen: Dazu legt man sie bei 50 Grad auf ein leicht geöltes Backblech in den Ofen. Zwischen die einzelnen Lagen legt man ein Stück Pergament- oder Backtrennpapier.

Aus der Lachsmasse zwölf Buletten formen. Die Butter oder Margarine in zwei Pfannen aufschäumen lassen. Die Buletten darin von jeder Seite eine halbe Minute braten.

Den Eisbergsalat waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Vinaigrette zubereiten. Den Salat durch die Sauce ziehen und kurz abtropfen lassen. Zwölf Blini mit Eisbergsalatblättern belegen. Die Buletten darauflegen und mit den restlichen Blini zudecken. Mit Creme fraiche, Kaviar und einigen Schnittlauchröllchen garnieren. Sofort servieren.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten insgesamt Garzeit: 30 Minuten für die Blini, 1 Minute für die Buletten. Umluft: 10 Min. bei 200 Grad

Pro Stück etwa 28 g Eiweiß, 43 g Fett, 31 g Kohlenhydrate = 2844 Joule (679 Kalorien) 22