

Blinis mit Kaviar

76

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Blinis sind kleine Pfannkuchen aus Buchweizenmehl, die in Rußland natürlich mit echtem Kaviar serviert werden. Der preiswertere Keta-Kaviar tut's aber auch.

Zutaten: (6 Portionen)

10 g frische Hefe (ersatzweise 1 Teel. Trockenhefe),
200 ccm lauwarme Milch,
50 g Mehl,
50 g Buchweizenmehl,
1 Ei,
1 Prise Salz,
Butterschmalz zum Braten,
1/2 BecherSchmand (100 g),
100 g Kaviar (z. B. Keta-Kaviar),
1/2 Bund Dill.

Rezept: Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch begießen. Zehn Minuten gehen lassen. Mehl, Buchweizenmehl, Eigelb, Salz und die restliche lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Die aufgegangene Hefe darunterühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort stehenlassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Das Eiweiß steifschlagen und unter den aufgegangenen Teig ziehen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und eßlöffelweise etwa 18 kleine, goldgelbe Blinis backen. Die noch warmen Blinis mit einem Klecks Schmand und etwas Kaviar servieren. Mit Dillspitzen garnieren

(pro Portion ca. 250 Kalorien). Fertig ohne Wartezeit in 30 Minuten