Blinis mit Lachs-Tatar

Schick. Cremig. Delikat. Bei diesem Gericht treffen weiche Blinis auf marinierte Gurken, zarten Lachstartar und knackige Pistazien. Zusammen mit ein wenig Dill, Honig und Senf werden die russischen Pfannkuchen zu einer feinen Komposition, die sich perfekt als Vorspeise eignet. Wir lieben dieses Blini-Rezept allerdings so sehr, dass es bei uns meistens ein Hauptgang wird.



Blinis mit Lachstartar | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 150 Milliliter Vollmilch | 1/2 Würfel frische Hefe | 125 Gramm Mehl | 1 Teelöffel Zucker | 1 Ei | 400 Gramm Lachsfilet | 1 rote Zwiebel | 1 Zitrone | 1 Gurke | 1 Esslöffel Dill | 2 Esslöffel Honig | 1 Esslöffel Dijonsenf | 2 Esslöffel Olivenöl | 4 Esslöffel geschälte Pistazien | 100 Gramm saure Sahne | 100 Gramm Frischkäse | 3 Esslöffel Butter | Salz | Pfeffer



Blinis mit Lachstartar | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (90 Minuten): 1. Einen Esslöffel Butter schmelzen. 2. Milch leicht erwärmen und den Zucker, einen Esslöffel Mehl sowie die Hefe dazugeben und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen. 3. Ei trennen und das Eigelb, eine Prise Salz sowie den Rest des Mehls zum Milch-Hefe-Gemisch geben und gründlich miteinander vermengen. 4. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben und den Teig 45 Minuten gehen lassen. 5. Gurke waschen und der Länge nach vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. 6. Zitrone auspressen und zwei Esslöffel Zitronensaft, das Olivenöl, den Senf, den Honig und den Dill zu einem Dressing verrühren. 7. Dressing über die Gurken geben und mit Salz abschmecken. 8. Pistazien grob hacken, in einer Pfanne rösten und bei Seite stellen. 9. Lachs in feine Würfel schneiden, fein würfeln, mit zwei Esslöffeln Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10. Saure Sahne und Frischkäse miteinander vermengen. 11. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen und pro Blini einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und von jeder Seite circa zwei Minuten ausbacken, bis die Blinis goldbraun sind. 12. Creme auf die Blinis streichen, Gurkensalat daraufgeben und mit Lachstartar und Pistazienkernen toppen.

Jetzt noch mehr Ideen für schicke Häppchen, osteuropäische Rezepte und Rezepte mit Lachs entdecken!

Nährwerte/Stück: 700 Kalorien | 41,7 Gramm Fett | 45,7 Gramm Kohlenhydrate | 36,4 Gramm Eiweiß