



Russische Blinis mit frischem Lachs & Kaviar

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

250 g	Buchweizenmehl	250 g	Mehl Typ 405
300 ml	Milch	2 Prisen	Salz
2 Prisen	Zucker	2	Eier, Größe M
1 Würfel	Hefe	1 Seite	frischer Lachs (Shashimi-Qualität)
1 Becher	Schmand	1 Bund	Kerbel
1/2 EL	Kaviar pro Blini	1 EL	Fleur de Sel
1/8 Liter	Olivenöl	2	unbehandelte Zitronen für den Abrieb
Pfeffer	grob oder fein nach Belieben		

Zubereitung

Zubereitung

1. Für den Teig zerbröselte Hefe in lauwarmer Milch mit Zucker verrühren.
2. Buchweizenmehl, Mehl Typ 405, Salz und Eier unterheben und vermengen.
3. Teig mit kleiner Kelle portionieren und im Öl ausbacken.
4. Für den Belag Schmand mit Zitronenabrieb und Pfeffer vermengen und glatt rühren.
5. Lachs in feine Tranchen schneiden, mit Fleur de Sel bestreuen.
6. Die Blinis belegen und mit etwas Olivenöl und Kerbel garnieren.