SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Blini mit Beluga-Kaviar & Crème Fraîche

Zubereitungszeit: 1 h 15 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für die Blini:

100 g Buchweizenmehl (oder Weizenmehl für eine mildere Variante)

50 g Weizenmehl

0.5 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe

150 ml lauwarme Milch

1 Stück(e) Ei

1 Esslöffel Butter (geschmolzen)

Für das Topping:

50 g Beluga-Kaviar

100 g Crème Fraîche oder Sauerrahm

0.5 Teelöffel Zitronensaft

1 Prise(n) Frischer Dill (zum Garnieren)

1 Stück(e) kleine rote Zwiebel (fein gewürfelt)

1 Stück(e) gekochtes Ei (optional, fein gehackt)

1 Spritzer hochwertiges Olivenöl (optional)

Blini-Teig vorbereiten:

1. Die lauwarme Milch mit der Hefe und dem Zucker verrühren und 5-10 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

2. Beide Mehlsorten, Salz, Ei, geschmolzene Butter und Crème Fraîche in eine Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort **ca. 1 Stunde gehen lassen**, bis er sich verdoppelt hat.

Blini ausbacken:

1. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter oder Öl erhitzen.

2. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben (jeweils etwa 5 cm Durchmesser) und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten backen, bis sich Bläschen bilden. Dann wenden und weitere 1-2 Minuten backen.

3. Fertige Blini auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Servieren:

1. Die Blini mit einem Klecks Crème Fraîche, etwas Beluga-Kaviar, feinen Zwiebelwürfeln und Dill garnieren.

2. Optional mit gehacktem Ei oder ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern.

3. Sofort servieren – am besten mit einem Glas gut gekühltem Champagner oder Wodka.

Tipps für den perfekten Genuss:

1.**Nicht zu viele Aromen!** Beluga-Kaviar hat einen sehr feinen Geschmack – überwürze das Gericht nicht.

2.**Alternativen zu Blini**: Du kannst statt Blini auch **Kartoffelpuffer**, **Toast** oder **frisch gebackenes Brioche** verwenden.

3.**Beluga-Kaviar richtig servieren**: Verwende zum Portionieren **keinen Metalllöffel**, sondern einen Perlmutt- oder Kunststofflöffel, da Metall den Geschmack verändern kann.

Perfekt für besondere Anlässe oder ein gehobenes Dinner. Viel Freude beim Genießen!