



Beilage oder Apérohäppchen

Buchweizenblinis mit Kaviar

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Buchweizenmehl
300 gr	Weizenmehl
30 gr	Hefe
1/2 lt	lauwarme Milch
	Salz sowie Pfeffer aus der Mühle
6 Stück	Eier, getrennt in Eiweisse und Eigelbe
1/4 lt	Oel
250 gr	Crème fraîche
100 gr	Kaviar

Zubereitung:

Buchweizenmehl und Mehl
Hefe, Milch

In eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröselte Hefe und die Milch hineingeben und mit dem Mehlgemisch verrühren und zugedeckt an einem warmen Platz etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Salz, Pfeffer und Eigelb dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Bratpfanne, Oel

Etwas Oel in einer Pfanne erhitzen und Teigplätzchen im Durchmesser von 2 cm portionenweise hineinsetzen. Auf beiden Seiten goldbraun braten.

Blinis

Auf jeden Blini etwas Crème fraîche geben und darauf den Kaviar gleichmässig verteilen