

Hier und heute



Blinis mit Rote-Bete-Creme und Graved Lachs

Unser Koch Fabian Timmer serviert selbstgebackene Blinis – kleine Pfannkuchen – mit gebeiztem Lachs und feiner Rote-Bete-Creme.

Das Rezept

von Fabian Timmer für 10 bis 12 Stück

Zutaten für die Blinis

- 100 g Weizenmehl (Buchweizenmehl für das Original und eine nussige Note)
- ½ TL Backpulver
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Butter zum Ausbacken

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Etwa zehn Minuten ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter kleine Pfannkuchen (Ø ca. 5 bis 6 cm) goldbraun ausbacken, warm halten.

Zutaten für die Rote-Bete-Creme

- 150 g gegarte Rote Bete
- 100 g Frischkäse
- 1 TL frisch geriebener Meerrettich (oder aus dem Glas)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete grob würfeln und mit Frischkäse, Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer glatten Creme pürieren. Abschmecken und kühl stellen.

Zum Garnieren

- 100 g Graved Lachs (in dünne Scheiben geschnitten)
- frische Kresse
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Auf jedem Blini etwas Rote-Bete-Creme verstreichen, mit einer kleinen Scheibe Graved Lachs belegen, Kresse daraufsetzen und mit etwas Zitronenabrieb verfeinern. Sofort servieren.

Experten-Tipps

- Blinis lassen sich gut vorbereiten: Schon am Vortag backen und im Kühlschrank lagern, vor dem Servieren im Ofen oder Toaster kurz aufwärmen.
- Die Creme kann ein bis zwei Tage im Voraus zubereitet werden, sollte aber gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden, da Rote Bete sonst oxidiert.
- Kresse und Zitronenabrieb immer frisch verwenden, da sie sonst an Aroma verlieren – am besten erst kurz vor dem Servieren garnieren.