



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Geräucherter Alaska Wildlachs mit Kartoffel-Blinis

Zutaten für 4 Personen:

Blini:

1 Ei (L)
125 ml Milch, lauwarm
10 g Hefe
1 Messerspitze Zucker
150 g Kartoffeln, mehlig kochend
65 g Mehl, Typ 405
Salz
Muskatnuss, frisch gemahlen
40 g Butter

Sauce:

½ Bund Zitronenthymian
150 g saure Sahne
Salz
Zucker

Chips:

200 g Rote Bete
15 ml Olivenöl
Salz

Des Weiteren:

300 g Alaska Räucherwildlachs
50 g Alaska Wildlachskaviar
2 Stängel Zitronenthymian zum Garnieren



Zubereitung:

1. Für die Blinis Milch mit Hefe sowie Zucker verrühren und 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen Ei trennen. Kartoffeln schälen und fein reiben, dann mit Mehl, Eigelb und der Milchmischung verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für die Sauce Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit saurer Sahne verrühren und mit Salz sowie etwas Zucker abschmecken.
3. Für die Chips Ofen auf 150°C (140°C Umluft) vorheizen und Blech mit Backpapier belegen. Rote Bete schälen und mit Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Olivenöl vermengen und nebeneinander auf das vorbereitete Blech legen. 25-35 Minuten im Ofen trocknen lassen (Testen! - Chips werden erst nach dem Abkühlen knusprig!). Herausnehmen, auf Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

4. Für die Fertigstellung der Blinis Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. In beschichteter Pfanne Butter erhitzen und acht Blinis etwa 2-3 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze goldbraun backen.
5. Lachsscheiben zusammen mit Sauce, Blinis, Lachskaviar und Rote Bete-Chips anrichten. Nach Wunsch mit Zitronenthymian garnieren.

Zubereitungszeit: 50 min. Vor- und Zubereitung, 40 min. Gehenlassen, 35 min. Trocknen

Nährwerte:

Energie: 530 kcal/2220 kJ

Eiweiß: 32 g

Fett: 34 g

Kohlehydrate: 23 g