

Kochen

Simon Tress

Dienstag, 19.11.2019

**Blinis mit Rote Bete-Apfelsalat
und geräuchertem Forellenfilet**

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Blinis

250 ml Milch, lauwarm
20 g Hefe
1 Prise Zucker
200 g Buchweizen-Mehl
100 g Mehl (Type 405)
4 Eier (Größe M)
etwas Salz
5 EL Butterschmalz



Für den Salat

2 EL Pinienkerne (oder Walnußkerne, bzw. Mandeln)
3 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Rohrzucker
3 EL Sonnenblumenöl
2 Rote Bete Knollen, mittelgroß
1 Apfel, säuerlich
1 Bund Schnittlauch

Außerdem

125 g Schlagsahne
25 g Meerrettich (aus dem Glas)
4 Forellenfilets, geräuchert

Zubereitung

1. Für die Blinis Milch, Hefe und Zucker verquirlen.
2. Buchweizenmehl, Mehl, Eier und ca. 0,5 TL Salz nach und nach unterquirlen.
3. Den Teig 30–45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er leicht blasig wird.
4. Für den Salat die Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen.
5. Essig, Salz, Pfeffer und etwas Rohrzucker in einer Schüssel verquirlen. Das Sonnenblumenöl untermixen.
6. Die Rote Bete schälen und auf einem stabilen Küchenhobel ins Dressing hobeln.
7. Apfel waschen, trockenreiben, entkernen und ebenfalls hobeln. Unter die rote Bete mischen.
8. Den Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
9. Schnittlauch unter die Salatzutaten mischen, ziehen lassen.
10. Die Sahne steif schlagen, Meerrettich untermischen und mit etwas Salz abschmecken.

11. Für die Blinis Butterschmalz portionsweise in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen.
12. Aus dem Teig nach und nach kleine runde Blini backen. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
13. Den Salat nochmals abschmecken, Pinienkerne aufstreuen.
14. Forellenfilets von der Haut lösen, eventuell noch vorhandene Gräten entfernen.
15. Filets jeweils in 3 Stücke teilen. Mit dem Salat, Blinis und Meerrettich-Sahne anrichten.