

Weihnachtsmenü 2021 – Vorspeise: Schwarzwälder Forellenkaviar & Sauerrahm auf Dinkel-Blinis



Jeder Biss ein himmlischer Genuss...

Ein würdiges Weihnachtsmenü darf auch mal mit Kaviar beginnen. Dazu muss nicht teurer Störkaviar aus weiter Ferne sein, denn auch im Ländle gibt es schmackhafte Delikatessen. Heimischer Forellenkaviar wäre eine delikate Wahl.

Forellenkaviar wird oft als Kaviar-Ersatz bezeichnet, was aber lediglich bedeutet, dass die Eier nicht vom Stör sind. Tatsächlich unterscheidet sich der Forellenkaviar deutlich von der luxuriösen Verwandtschaft. Forellenkaviar hat feste, große und leuchtend orangefarbene Eier, die herrlich im Mund aufplatzen. Sie haben ein erfrischenden, leicht salzigen Forellengeschmack. Außerdem sind sie deutlich preiswerter als die teure

Variante aus dem Osten. Und wir bekommen Forellenkaviar in heimischen Supermärkten und Delikatessens-Läden.

Ich habe den prallen Kügelchen auf ein erfrischendes, säuerliches Bett aus Sauerrahm gesetzt. Dazu noch pfannenfrische Dinkel-Blinis aus heimischen Zutaten. Was will man mehr? Es ist der ideale Einstieg für ein festliches Weihnachtsmenü.

Deswegen hier die Rezeptur für „**Forellenkaviar & Sauerrahm auf Dinkel-Blinis**“:

Zutaten

- 150 g Forellenkaviar
- 200 g Sauerrahm
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- Ein kleines bisschen Bio-Zitronenabrieb

Zutaten für die Blinis

- 150 g Dinkelmehl aus Baden-Württemberg
- 150 g heimische Milch
- 2 kleine Eier (Größe M) aus der Region
- 1 EL Sauerrahm (ca. 25 g)
- 25 g Butter plus etwas zum Ausbacken
- 10 g Hefe
- 1 TL Zucker
- Salz

Zubereitung

Die Hefe mit Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemilch zugießen. Alles verrühren.

Die Butter erwärmen, bis sie schmilzt.

Die Eier trennen. Die Eigelbe, Salz und die flüssige Butter zum Teig geben und gründlich vermischen.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Eiweiße nun mit einer Prise Salz steif schlagen.

Sauerrahm und geschlagene Eiweiße unter den Teig heben.

Eine antihafbeschichtete Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und mit etwas Butter einpinseln.

Den Blini-Teig löffelweise in die Pfanne geben.

Die Blinis auf beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und im Ofen bei 50°C abgedeckt warmhalten.

Zum Servieren die Blinis auf vorgewärmte Teller verteilen. Sauerrahm mit Zitronensaft verrühren. Einen Klecks

auf die Blinis setzen und darauf den Kaviar löffeln.

Mit etwas Zitronenabrieb bestreuen und genießen!