

Schwarzwälder 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!