Nah&Frisch



Emanuela Fischer und Stefan Mühlbacher | Professional

Brokkoli-Blinis mit Saiblingskaviar und Frischkäsecreme

Griaß di Rezepte | Fingerfood | Gemüse | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Brokkoli in kleine Stücke zerteilen, in kochendem Wasser weich garen, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Sauerrahm, Mehl und Eigelb hinzugeben und glatt rühren, sodass eine cremig-feste Masse entsteht. Mit Steinsalz und Muskat würzen. Eiweiß aufschlagen und unterheben. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe Olivenöl erhitzen, die Blinimasse mit einem Löffel portionsweise eingießen und auf beiden Seiten braten. Frischkäse mit Leinöl und Zitronenzesten glatt rühren. Blinis damit bestreichen, zu einem kleinen Türmchen stapeln, Saiblingskaviar dazu reichen.

Zutaten

- ca. 500 g Brokkoliröschen
- 200 ml Sauerrahm oder Skyr
- 200 g Buchweizenmehl
- 3 Eigelb
- Steinsalz, Muskat
- 3 Eiweiß
- High-oleic-Olivenöl zum Braten
- 200 g cremiger Schaffrischkäse
- 2–3 EL Leinöl
- Zitronenzesten
- ca. 100 g Saiblingskaviar