

Fisch Rezepte

Kartoffel Räucherfisch Blinis mit Gurken Tomaten Sabayon

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Blini, Feste, Fisch, Vorspeise, Weihnachten, Backen

10 g	Hefe	2	Eigelbe
40 ml	Milch	1 Essl.	Dill, gehackt
65 g	Mehl	2	Eiweiss, steif geschlagen
100 g	Kartoffeln, gekocht	200 g	Räucherfischfilets
	Salz, Pfeffer		- (Forelle Makrele)
	Muskatnuss	30 ml	Olivenöl

Gurken-Tomaten-Sabayon:

1/2	Salatgurke		Salz, Pfeffer
1/2 Essl.	Ingwer, gehackt	2	Tomaten
	Salz	2	Eigelbe
	Chili a.d. Gewürzmühle	60 g	zimmerwarme Butter
15 ml	weisser Balsamico	1 Essl.	Dill, fein geschnitten
1/2	Zitrone (unbehandelt), - abgeriebene Schale		Salz, Pfeffer

Salat:

100 g	gemischte Blattsalate		Salz, Pfeffer
3	Essl. Olivenöl	500 g	Räucherfisch, gemischt
2	Essl. weisser Balsamico		

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl und den durchgepressten Kartoffeln gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Eigelbe und den Dill unterrühren und die Hälfte von dem Eiweiß untermengen. Die Räucherfischfilets enthäuten und entgräten. In kleine Würfel schneiden und unter die Blinimasse rühren. Das restliche Eiweiß unterheben. Den Teig ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen und anschließend in heißem Olivenöl kleine Blinis ausbacken.

Gurken-Tomaten-Sabayon:

Die Gurke ungeschält in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit Ingwer, Salz, Chili aus der Gewürzmühle, weißem Balsamico und abgeriebener Zitronenschale würzen. Das Ganze mit den Tomaten fein mixen, in ein Passiertuch geben und abtropfen lassen (ca. 150 ml). Den klaren Saft eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eigelbe zu dem Gemüsesaft geben und über einem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die zimmerwarme Butter einrühren und mit gehacktem Dill, Salz und Pfeffer vollenden. Den Salat mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren. Die Räucherfische in Stücke schneiden, drauflegen und die Blinis dazu anrichten. Das Ganze mit dem Sabayon beträufeln.