

Erdäpfelblinis mit Räucherlachstatar

für cirka 15 Stück

Zutaten für die Blinis:

220 g mehlig-e Erdäpfel
25 g Crème fraîche
20 g Obers
2 Eigelb
20 g Mehl
8 g Maisstärkemehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Räucherlachstatar:

300 g geräuchertes Lachsfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ mittlere Zwiebel, fein gehackt
Saft von 1 Limette und 1 Zitrone
2-3 EL Sauerrahm oder Crème fraîche
½ Bund Schnittlauch und Dill



ZUBEREITUNG:

Die Erdäpfel in der Schale auf Salz im Backofen garen – bei 160°C etwa 50 Minuten. Danach schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack geben und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Fett kleine Blinis ausbacken.

FÜR DAS TATAR die Lachsfilets fein würfelig hacken und mit den Kräutern, den Zwiebel und dem Sauerrahm vermischen. Danach mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Kleine Nockerl formen und auf den Blinis setzen. Mit Gurken, Radieschen oder Kräutern garnieren.