

# Blini mit Räucherlachs



## Zutaten für 12 Stück:

12 Blini  
120-180 g Räucherlachs  
Crème fraîche, Rucola

## Teig für Blini:

70 ml Milch  
5 g Hefe, 1/2 TL Zucker  
125 g Weizenmehl  
25 g Buchweizenmehl  
1/2 TL Salz  
1 Ei  
125 ml lauwarmes Wasser  
Butterschmalz zum Ausbacken

## Zitronensauce für Räucherlachs:

3 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Cayenne-Pfeffer  
1 TL Dijon-Senf  
3 EL Olivenöl

1. Mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas kleinere runde Scheiben aus den Blini ausstechen. Etwas dicker mit Crème fraîche bestreichen.

2. Aus den Räucherlachs-scheiben 6 runde Taler ausstechen und auflegen. Mit Rucolablättern garnieren.

3. Für die restlichen Blini die Reste der Räucherlachs-scheiben in feine Würfel schneiden, mit der Zitronensauce marinieren, abtropfen lassen und jeweils 1-2 TL auflegen. Ebenfalls mit Rucolablättern garnieren.

## Blini:

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröseln, Zucker zugeben, mit 20 ml Milch vermengen. 15 Minuten gehen lassen.  
2. Mehl, Buchweizenmehl und Salz vermengen. Hefemischung, restliche Milch und 125 ml lauwarmes Wasser zugießen. Ein Ei einrühren. Teig glatt rühren und 30 Minuten gehen lassen.  
3. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen.  
4. Teig portionsweise mit einem Esslöffel in die Pfanne geben, dünn verstreichen und goldbraun ausbacken.

## Hinweise:

Rezeptanregung für Blini-Teig: Tanja Dusy, Pfannkuchen und Crêpes, GU ebook 2012

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Partygerichte, Häppchen, Blini, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023