

Buchweizen-Blini mit Duett von der Aller-Forelle mit eingelegtem Essig-Gemüse und Kräuter-Schmand

Eingelegtes Essig-Gemüse

5 g Pimentkörner
5 g Senfsaat
5 g Korianderkörner
5 Lorbeerblätter
5 g Wacholderbeeren
50 ml Balsamicoessig, hell
50 ml Weißwein
50 ml Wasser
10 g Salz
1 Prise Zucker
1 Rote Beete
1 Möhre
1 Petersilienwurzel

Zubereitung (für 4 Personen)

Die Gewürze in einem Mörser zerstoßen und mit Balsamicoessig, Weißwein, Wasser, Salz und Zucker 5 Min. aufkochen und dann ca. 30 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse putzen und mit einem Sparschäler in eine Art Bandnudeln schälen. Das Gemüse in ein Glas geben, den Sud erneut kochen und direkt in das Glas passieren. Deckel drauf und ca. 5 Tage marinieren.



Für das Einlegen des Gemüses sind 5 Tage einzuplanen.

Beize für die Forelle

1 Forelle
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner
1 Zitrone
20 g Ingwer
1 Stange Zitronengras
50 g Salz
50 g Zucker

Zubereitung

Die Forelle filetieren, putzen und Gräten entfernen, die Haut dran lassen. Die Gewürze im Mörser zerstoßen, die Schale von der Zitrone abreiben, Ingwer und Zitronengras fein schneiden, alle Zutaten mit Salz und Zucker vermengen. Den Boden von einem kleinen Blech mit ca. $\frac{1}{3}$ der Mischung bedecken. Die Forellenfilets drauf legen und mit dem Rest bedecken. Das ganze 12 Stunden kalt stellen und beizen. Dies verleiht dem Fisch mehr Aroma. Danach kurz mit kaltem Wasser abwaschen, trocken legen und kalt stellen.



Für das Beizen des Fisches sind 12 Stunden einzuplanen.



Tatar von der Forelle

1 Forelle
1 Schalotte
4 Dillspitzen
Olivenöl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Forelle filetieren, von der Haut nehmen, Gräten entfernen und in feine Würfel schneiden. Schalotte in feine Würfel schneiden und den Dill auch fein schneiden. Die Forelle mit dem Olivenöl ummanteln, dann mit Schalotten und Dill vermischen, mit Zitrone, Salz, Pfeffer abschmecken.

Buchweizen-Blini

150 g Buchweizenmehl
100 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz, Pfeffer
400 g Milch
2 Eier
Butter

Zubereitung

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und dann mit den flüssigen Zutaten zu einem Teig vermengen. Nacheinander jeweils eine kleine Menge des Teigs mit etwas Butter in einer Pfanne zu kleinen, etwas dickeren Pfannkuchen (Blini) goldbraun backen.

Kräuter-Schmand

50 g Quark
5 g Schnittlauch
5 g Kerbel
5 g Petersilie
5 g Dill
Etwas Zitronenabrieb
Prise Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Den Quark in eine Rührschüssel geben und die übrigen Zutaten unterrühren.



Anrichten: Zwei Blini auf einem Teller anrichten. Auf einem Blini das Tatar und auf dem anderen Blini die gebeizte Forelle, hier etwas Kräuter-Schmand darunter, anrichten. Das eingelegte Gemüse in der Mitte drapieren. Den Kräuter-Schmand an der Seite anrichten.