Kräuter-Blini mit Kalbstatar

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 45 min
Aktivzeit: 45 min
Mittel



Zutaten

für 5 Personen

300 g	Eckstück vom Schweizer Kalb
20 g	Kapern
1	kleine Frühlingszwiebel
1	Bio-Zitrone
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	gemischte Kräuter, z.B. Peterli, Dill, Basilikum, Schnittlauch
65 g	Weissmehl
70 g	Buchweizenmehl
1 TL	Salz
1 TL	Backpulver
1	Ei
100 g	saurer Halbrahm
1 dl	Milch
25 g	Butter
	Kräuter oder Kapernfrüchte zum Garnieren

Nährwerte

1 Stück enthält ca.:

52	kcal
4 g	Eiweiss
4 g	Kohlenhydrate
2 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Tipp

Anstatt das Tatar auf die Blini zu streichen, einfach den Ausstecher auf ein Blini legen und das Tatar vorsichtig in die Form drücken.

Zubereitung

1. Kapern fein hacken. Frühlingszwiebel waschen und samt schönem Grün ebenfalls hacken. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben.

2. Kalbfleisch mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und anschliessend fein hacken. Kapern, Frühlingszwiebel und Zitronenschale untermischen und das Tatar mit Salz, Pfeffer sowie wenig Zitronensaft würzen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

3 Kräuter fein hacken.

4 In einer Schüssel beide Mehlsorten, Salz und Backpulver mischen. Ei mit saurem Halbrahm, Milch und Kräutern verrühren, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig mischen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

5 In einer beschichteten Pfanne in der heissen Butter aus dem Teig 25 etwa 5 cm grosse Blini backen.

6 Zum Servieren Blini auf eine Platte geben, das Tatar darauf anrichten und mit Kräutern oder Kapernfrüchten garnieren.