

Kräuter-Blini mit Kalbstatar



Der feine Unterschied.

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.