

# Blinis mit Rote-Bete-Hummus, Feigen-Tatar, Käse, Lachs

## Für zwei Personen

### Für den Blini-Teig:

150 g Buchweizenmehl	100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	

### Für den Rote-Bete-Hummus:

450 g Kichererbsen	100 g vorgeg. Rote Beete	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	60 g Tahini	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Feigentatar:

150 g Feigen	1 Zitrone	50 g Ziegenfrischkäse
50 g Walnüsse	1 EL flüssiger Honig	50 g Zitronenkonfitüre
Salz	Pfeffer	

### Für den Lachs:

100 g Lachsfilet	1 Avocado	1 Zitrone
50 g Parmesan	25 g weiche Butter	2 EL Crème-fraîche
1 EL Wasabi-Paste	2 TL Sesamöl	35 g gemahlene Mandeln
25 g Mehl	Salzflocken	Salz

### Für den Blini-Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Buchweizenmehl mit Backpulver und einer Prise Salz vermischen. So viel Milch dazugeben, bis eine dickflüssige und cremige Masse entsteht. Ist die Masse noch zu dick, etwas mehr Milch einrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Blini herausbacken.

### Für den Rote-Bete-Hummus:

Kichererbsen abgießen, dabei das Abtropfwasser auffangen und ca.  $\frac{1}{4}$  der Kichererbsen beiseitestellen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Zitronenabrieb für die Garnitur beiseitestellen. Knoblauch abziehen. Rote Bete grob zerkleinern. Kichererbsen, Rote Bete, Knoblauch, Zitronensaft, Tahini, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und ca. 2 Esslöffel Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem cremigen Hummus verarbeiten. Sollte der Hummus noch nicht cremig genug sein, nach und nach etwas Abtropfwasser der Kichererbsen untermixen.

Die beiseitegestellten Kichererbsen trockenreiben und mit restlichem Olivenöl mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 25 Minuten backen. Danach mit Knoblauchpulver, Paprikapulver und Salz würzen. Hummus auf Blini geben und mit gerösteten Kichererbsen garnieren.

### Für das Feigentatar:

Feigen waschen, trockentupfen und würfeln. Mit Konfitüre und Honig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Ziegenfrischkäse mit dem Abrieb einer halben Zitrone vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ziegenfrischkäse auf Blini geben, das Feigentatar darauf geben und mit Walnüssen garnieren.

### Für den Lachs:

Lachs waschen, trockentupfen, auf Gräten kontrollieren, dann in Würfel schneiden und in Sesamöl marinieren. Mit einem Bunsenbrenner an der Oberfläche abflammen. Mit Salzflocken würzen.

Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und zerdrücken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Avocado mit Wasabi, 1 Teelöffel Zitronensaft und Crème fraîche zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und mit weicher Butter, gemahlene Mandeln und Mehl zu einem Teig vermengen. Teig auf ein Backblech bröseln. Für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Abkühlen lassen und zerbröseln. [kuechenschlacht.zdf.de](http://kuechenschlacht.zdf.de) Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Avocado auf Blini geben, den Lachs darauf geben und mit dem Parmesan-Crumble garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Fröhlich am 27. April 2021