

Pilz-Blini mit Rosmarin-Soße

Für 4 Personen

Für den Bliniteig:

200 g Weizenmehl	200 g Buchweizenmehl	60 ml Mineralwasser
400 g saure Sahne	1 TL Honig	Salz
1 Msp Backpulver	2 Eiweiß	100 g Steinchampignons
100 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze	1 Zwiebel
3 Stiele Rosmarin	7 EL Butter	Mehl, Salz
250 ml Milch		

Die beiden Mehlsorten, Mineralwasser, 200 g saure Sahne, Honig, Salz und Backpulver zu einem geschmeidigen, zähflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Abdecken und ca. 15 Minuten quellen lassen. Champignons, Pfifferlinge und Steinpilze putzen. Etwa 1/3 der Pilze fein hacken und unter die Blinimasse rühren. Rest abdecken und beiseite stellen. Für die Rosmarinsauce Zwiebel schälen und würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und die Nadeln fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin anbraten. Rosmarin zugeben und mit braten. Etwas Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Milch ablöschen und zu einer cremigen Sauce köcheln. Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Aus dem Teig, in 4 EL Butter, portionsweise ca. 20 Blini (ca. 5-6 cm Durchmesser) backen. Die restlichen Pilze in 2 EL Butter goldbraun braten, salzen. Übrige saure Sahne mit etwas Salz verrühren. Blini mit Pilzen, Rosmarinsauce und saurer Sahne anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 09. Oktober 2013