

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

mint – bistro.café.bar.catering
Frau Katja Bock-Müller

Kartoffel-Blinis mit zweierlei Topping

Blinis:

200 g gekochte Kartoffeln
10 g Buchweizenmehl
10 g Weizen- oder Dinkelmehl
4 g Salz
2 g Backpulver
60 g Crème fraîche
2 Eier

Kräuter-Creme-Fräiche für salzige Blinis:

50 g Creme-Fräiche
2-3 EL kleingehackte saisonale Kräuter
Salz und Pfeffer

Blinis:

200 g gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
10 g Buchweizenmehl, 10 g Weizen- oder Dinkelmehl, 4 g Salz, 2 g Backpulver, 60 g Crème fraîche und 2 Eier dazu geben. Alles verrühren. In einer Pfanne mit etwas Fett ausbacken.

Kräuter-Crème-fraïche für die salzigen Blinis:

50 g Becher Crème-fraïche und 2-3 EL kleingehackte saisonale Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen. Auf die Blinis auftragen und nach Belieben mit gekochten Belugalinsen, klein gewürfelm Gemüse oder Lachs dekorieren.

Joghurtmousse als Topping für die süßen Blinis:

Alle nachfolgenden Zutaten miteinander verrühren:

120 g Zucker / nach Geschmack auch etwas Vanille dazu geben
110 g Quark
180 g Joghurt
200 g Fruchtmarm oder passiertes Obst nach Saison

Danach die aufgelöste Gelatine (20 g) unterrühren und anschließend
500 g geschlagene Sahne unterheben.

Die Masse kaltstellen und auf die abgekühlten Blinis streichen oder mit der Spritztülle spritzen.

Guten Appetit!