



Hier und heute

Fingerfood: Lachs-Blini mit Senfkaviar

Spitzenkoch Alexander Wulf macht Lachs-Blini mit Senfkaviar. Raffiniertes Fingerfood für besondere Anlässe.

Rezept

Fingerfood: Lachs-Blini mit Senfkaviar

Zutaten

- 2 mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 g Butterschmalz

Zubereitung

Die Kartoffeln reiben und mit den Gewürzen abschmecken, in einer heißen Pfanne goldbraun ausbacken. Anschließend mit einem kleinen, runden Ausstecher ausstechen.

Zutaten

- 500 g Lachs
- 20 ml Gin
- 80 ml Tonic
- 100 g Dill
- 1 TL Wildgewürz
- Saft einer Limette
- 2 EL Zucker
- 2 EL Salz

Zubereitung

Alles miteinander mischen und den Lachs für einige Stunden darin einlegen. Anschließend herausnehmen und portionieren.

Zutaten

- 5 EL Senfkörner
- 200 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Öl

Zubereitung

Alles miteinander vermengen und im Topf aufsetzen und solange kochen, bis die Senfkörner eine weiche Konsistenz haben, bei Bedarf etwas Gemüsefond nachgeben.

Den geschnittenen Lachs auf das Rösti legen und mit den Senfkörnern verfeinern, mit etwas Dill und Crème fraîche dekorieren und genießen.