



# Geräuchertes Forellenfilet auf Joghurt-Gurken und Blinis

## Zutaten

- 320 g geräuchertes
- Forellenfilet
- 1 Stk. Gurke
- ¼ l Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Tzatzikigewürz
- Knoblauch
- Dille
- 400 g Mehl
- (Weizenmehl, Type 405)
- 2 Pkg Trockenhefe
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 400 g gemahlene
- Buchweizen
- 750 ml lauwarmer Milch
- 175 g weiche Butter
- 5 Eier
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- Butter, zum Braten

### **Das Forellenfilet**

Gurken in Würfel schneiden und einsalzen. Ca. 20 Min. stehen lassen und dann vorsichtig durch ein Suppentuch ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Tzatzikigewürz, Joghurt und Knoblauch vermischen. Etwas Dille hinzufügen.

### **Die Buchweizenblinis**

Weizenmehl mit Hefe mischen und warmes Wasser unterrühren und 90 Min. gehen lassen. Buchweizenmehl und warme Milch unterrühren und wieder gehen lassen (90 Min.). Weiche Butter unterrühren. Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Eigelb unter den Teig ziehen und noch mal gehen lassen (60 Min.). Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterziehen. Kleine Küchlein bei nicht zu großer Hitze ausbacken.

Fertige Blini am besten frisch aus der Pfanne servieren - notfalls übereinander geschichtet im Ofen warm halten (am besten in Alufolie, sonst trocknen sie aus).