

# Lachs-Tatar, Lachs-Praline und Lachs-Blini

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/05/lachs-tatar-lachs-praline-und-lachs-blini](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/05/lachs-tatar-lachs-praline-und-lachs-blini)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Lachs-Blini:

- 200 g Lachsfilet ohne Haut (Sushi-Qualität)
- 2 Scheiben Serranoschinken
- 20 Salbeiblätter
- 1 Ei
- 125 g Buchweizenmehl
- 1/4 Hefewürfel
- 60 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Für das Lachs-Tatar:

- 200 g Lachsfilet ohne Haut (Sushi-Qualität)
- 1 Limette
- 1 TL körniger Senf
- 100 g Schmand
- Puderzucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Lachs-Praline:

- 4 Scheiben Räucherlachs
- 100 g Frischkäse
- 40 g Sahnemeerrettich
- 1 Zitrone
- 1/2 Bund Dill
- 50 g mittelscharfer Senf
- 50 g flüssiger Honig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für die Lachs-Blinis 16 Salbeiblätter klein schneiden. 1 Ei trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit Hefe, Eigelb, dem Salbei und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und ziehen lassen. Milch erhitzen und mit einem Holzlöffel löffelweise unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und darin kleine Blinis aus dem Teig ausbacken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in 2 gleich große Würfel schneiden. Jeweils mit 2 Salbeiblättern belegen, salzen, pfeffern und mit 1 Streifen Schinken umwickeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen die Lachspäckchen von allen Seiten anbraten.

Für das Tatar die Limette halbieren und auspressen. Schmand mit dem Limettensaft 1/2 Limette und etwas Puderzucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Senf und Limettensaft abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Praline die Zitrone halbieren und auspressen. Dill abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Aus Frischkäse, Meerrettich, 1 TL Zitronensaft und Dill eine Creme herstellen. Die Räucherlachsscheiben damit füllen, zu Kugeln formen und kaltstellen. Senf und Honig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Das Lachs-Tatar mithilfe eines Servierings auf die Teller geben und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Limettensauerrahm auf dem Tatar verteilen. Etwas Limettenschale abreiben und darüber geben. Die Lachs-Pralinen auf den Teller geben und die Honig-Senf-Sauce darum streichen. Auf je 1 Blini das Lachspäckchen setzen und alles sofort servieren.

Rezept: Solveig Hartfiel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 2. August 2016

Episode: Vorspeisen