

Hübsche Mini-Häppchen zum Apéro: Blinis mit Lachs oder Gurke



Apéro-Häppchen sollten in erster Linie natürlich schmecken und Lust auf mehr machen. Wenn sie auch noch so hübsch aussehen wie diese Blinis – perfetto!

Im April dieses Jahres habe ich mir einen langersehnten Traum erfüllt und endlich die bekannte «B Bakery» in London besucht, um dort einen richtigen English Afternoon Tea zu genießen. Es war wunderbar: Wir bekamen zuerst Champagner, danach Tee und dazu eine Etagere vorgesetzt, randvoll mit den tollsten Leckereien!

Beim Afternoon Tea arbeitet man sich traditionell von unten nach oben vor, isst die salzigen Speisen wie Sandwiches oder Mini-Quiches zuerst, den Abschluss bilden Cupcakes, Zitronenküchlein & Co. in der obersten Etage.

Am allerbesten geschmeckt haben mir **herzige** Mini-Pfannkuchen, von denen es pro Person aber leider nur zwei gab. Wieder zu Hause, wollte ich unbedingt mehr davon, also machte ich mich ans Tüfteln, um meine eigene Version zu kreieren. Herausgekommen sind diese Mini-Blinis, die sich nicht nur beim Feiertagsapéro gut machen. Warum ich Blinis dazu sage? So nennen die Russen ihre Art von Pfannkuchen, die oft auch mit Sauerrahm und Lachs belegt werden. Très bon!

Ich serviere jeweils eine vegetarische und eine Variante mit Lachs.

Blinis

- 1 Tasse Mehl
- 3 EL Sauerrahm
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ TL Salz
- Etwas Pfeffer, etwas Paprika
- Wenig Butter zum Braten
- Evtl. etwas Wasser

Belag

- ½ Salatgurke
- Sauerrahm
- Frische Minzeblätter
- Ca. 200 g Räucherlachs (am besten bio, aber mindestens mit Nachhaltigkeitslabel)

1. Alle Zutaten für die Blinis in ein Gefäss geben und mit dem Schwingbesen oder dem Handmixer schlagen, sodass etwas Luft dazu kommt.
2. Der Teig sollte am Ende schön dickflüssig sein. Falls er noch zu trocken ist, einfach etwas Wasser hinzugeben und nochmals gut rühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat.
3. Teigmasse etwa 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Eine Bratpfanne erhitzen, ein Stück Butter in Haushaltspapier einschlagen und die Pfanne mit der Butter einreiben, die durch das Papier schmilzt (so wird die Pfanne regelmässig und nur sehr leicht gefettet).
5. Kleine Teigpunkte in die Pfanne geben und sobald sich die Pfannkuchen von alleine lösen, die andere Seite backen.
6. Fertige Pfannkuchen zur Seite stellen.
7. Die kalten Blinis werden jetzt auf zwei unterschiedliche Arten belegt – für die Vegetarier zuerst mit einem Mini-Klecks Sauerrahm, darauf kommt eine dünne Scheibe Salatgurke, obenauf wieder einen Klecks Sauerrahm. Dieser wird mit einem Minze-Blatt garniert.
8. Bei der zweiten Variante einen Klecks Sauerrahm auf die Basis geben, darüber eine dünne Scheibe Salatgurke, obenauf wieder einen Klecks Sauerrahm und zuoberst etwas Räucherlachs – et voilà.

Zubereitungsdauer circa 1 Stunde (ohne Ruhezeit)