

Vincent Klink
Blini mit Rote Bete-Ragout

Donnerstag, 14. Februar 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für die Blinis:

20 g frische Hefe
200 ml Milch
3 Eier
125 g Buchweizenmehl
125 g Weizenmehl
etwas Salz
1 Prise Zucker
100 ml Bier
2 EL Butterschmalz

Für das Rote Bete-Ragout:

500 g Rote Bete
2 Schalotten
2 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe
3 Lauchzwiebeln
2 Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
2 TL Honig
1 TL Mehlbutter (Mehl und weiche Butter zu gleichen Teilen gemischt)
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas frischer Meerrettich
4 EL Crème fraîche

Zubereitung:

1. Für die Blini die Hefe in der handwarm erwärmten Milch auflösen.
2. Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Beide Sorten Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Prise Salz und Zucker darüber streuen, Eigelbe und Hefemilch dazugeben. Zu einem glatten Teig rühren und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Rote Bete schälen, vierteln oder würfeln.
4. Schalotten schälen und fein schneiden.
5. In einem Topf Butter erhitzen, die Rote Bete-Stücke dazu geben. Soviel Gemüsebrühe angießen, dass die Rote Bete-Stücke etwa 1,5 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 12 Minuten garen.
6. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Äpfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
7. Apfelwürfel und Honig zur Rote Bete geben und alles noch weitere ca. 2 Minuten köcheln lassen.
8. Das Rote Bete Ragout mit Mehlbutter binden, die Lauchzwiebeln untermischen und

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Das Eiweiß zu einem lockeren Eischnee schlagen und unter den geruhten Teig heben. Dann soviel Bier untermischen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

10. In einer Pfanne Butterschmalz portionsweise erhitzen. Teig in kleinen Häufchen (je ca. 2 EL) in die Pfanne geben und im heißen Fett von beiden Seiten zu goldbraunen Blini ausbacken.

11. Den Meerrettich schälen und direkt vor dem Servieren frisch über das Ragout reiben. Das Rote Bete-Ragout auf vorgewärmten Tellern anrichten, je einen Klecks Crème fraîche darauf geben und die Blini dazu reichen.

Pro Portion: 590 kcal / 2470 kJ

73 g Kohlenhydrate; 18 g Eiweiß; 24 g Fett