



# Hier und heute

## **Fingerfood: Lachs-Blini und Rösti mit Senfkaviar**

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

### **Das Rezept**

## **Fingerfood: Lachs-Blini und Rösti mit Senfkaviar**

### **Zutaten für Blini**

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Eier
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskat (nach Geschmack)
- etwas Butterschmalz (zum Ausbacken)

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln gar kochen und anschließend durch eine Presse geben. Mit zwei Eigelben, Backpulver, Mehl, Speisestärke, Salz und Pfeffer mischen. Mit Muskat abschmecken. Anschließend vorsichtig mit den aufgeschlagenen Eiweißen vermengen und in Butterschmalz ausbacken.

### **Zutaten für Rösti**

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

### **Zubereitung**

Die rohen 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



# Hier und heute

- 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.