

# Blinis mit Garnele, Parmesansoße und schwarzem Trüffel

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.



## Zubereitung

Für den Teig die Mehle in eine Schüssel geben und die Trockenhefe untermischen. Die Milch, das Ei und das Salz zufügen und alles rasch verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 100°C Ober- und Unterhitze zum Warmhalten vorheizen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Teelöffel etwas Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Im Backofen warmhalten.

Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Öl anbraten.

Die Scampis waschen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit dem restlichen Öl 3-4 Minuten unter Wenden anbraten. Herausnehmen und mit den Blinis warmhalten. Den Knoblauch abziehen, durchpressen und in der Scampipfanne mit der Butter ca. 1 Minute anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben, mit dem Fond ablöschen und 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Sahne, den Parmesan und die Hummerpaste unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Je 3 kleine Blinis auf einem Teller anrichten, mit je 3 Scampis belegen, etwas von der Parmesansauce darüber geben und mit je einer Scheibe Trüffel und einem Zwiebelring garnieren.

## Einkaufsliste

Blinis:  
200 g Weizenmehl  
50 g Buchweizenmehl  
20 g Trockenhefe  
125 ml Milch  
1 Eier  
Salz, Butterschmalz zum Ausbacken

1 Schalotte  
3 EL Olivenöl  
12 Scampi geschält und entdarmt  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
2 EL Mehl  
350 ml Fischfond  
150 ml Sahne  
200 g geriebenen Parmesan  
1 TL Hummerpaste  
1-2 schwarze Trüffel  
Salz, Pfeffer, Muskat