

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