






## Stör-Kaviar-Blini-Türmchen

 Mittel  1 std  4 Personen

### Zutaten

- 4 Störfilets à ca. 150 g
- Störkaviar  
Art.-Nr. 81562 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 200 g Kartoffeln
- 75 ml Milch
- 20 g Hefe
- 120 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 kleiner Spitzkohl
- Butter zum Anbraten
- 1 EL brauner Zucker
- Saft von einer Zitrone
- Mehl zum Wenden der Störfilets
- 50 g Butterschmalz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst Blini-Teig vorbereiten: Dafür Kartoffeln mit Schale kochen, anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch in einem Topf erwärmen, Hefe darin auflösen und mit dem Mehl vermischen. Kartoffelmasse dazugeben, Eier trennen und Eigelbe ebenfalls dazugeben. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und glatrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben, nicht verrühren. Teig für ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

#### Schritt 02

In der Zwischenzeit Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und Zucker dazugeben. Spitzkohl mit in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft ablöschen, ca. 15 Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 03

Störfilets in mundgerechte Portionen schneiden, in Mehl wenden und abklopfen. Filets in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ca. 5 Minuten von beiden Seiten knusprig braten. In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen und mit einem Esslöffel den Teig portionsweise hineingeben und braten. Blinis sollten in etwa die gleiche Größe wie die Störfilets haben. Nach ca. 30 Sekunden wenden und fertigbaren.

#### Schritt 04

Fertige Störfilets mit Pfeffer würzen und zusammen mit dem süßsaurigen Spitzkohl auf den Blinis anrichten. Kaviar auf das Türmchen geben und servieren. Wer mag, mit Dill garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür