



## Kaviar „Klassisch“

 Leicht  30 min  30 min  2 Personen

### Zutaten

- 50 g Osietra Caviar  
Art.-Nr. 81562 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 70 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 50 g Buchweizenmehl
- 50 g Weizenmehl
- 4 Eier (M)
- Salz
- 3 EL Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Stangen Dill
- 125 g Saure Sahne

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für die Blinis Milch erwärmen und Hefe darin auflösen. Mit den beiden Mehlsorten, 2 Eiern und einer Prise Salz verschlagen. Teig an einem warmen Ort, mit einem Tuch bedeckt, für 60 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend durchrühren. Butter in einer Pfanne zerlassen und mit einem Esslöffel 6 kleine Pfannkuchen hineingeben. Blinis bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten je Seite goldbraun backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

#### Schritt 02

Die verbliebenen Eier hartkochen, abschrecken, pellen und halbieren. Eigelb und Eiweiß, getrennt voneinander hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill zupfen und fein schneiden. Kaviar öffnen und auf einem großen Teller setzen. Drum herum die einzelnen Zutaten anrichten und dazu die Blinis servieren. Als begleitendes Getränk empfehlen sich Champagner oder Wodka.

#### Tipps & Tricks

Den Kaviar nicht mit Silberlöffeln essen, da es zur Oxidation kommt und der Kaviargeschmack dadurch beeinträchtigt wird. Stattdessen Eierlöffel oder Perlmutter- bzw. Hornlöffel verwenden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür