

Lachs-Avocado-Apfel mit Blini und Sellerie-Schmand

Blini

150 Gramm Mehl
2 Eier
150 ml Milch
Prise Salz
Prise Zucker
Öl zum Ausbacken

Sellerie-Schmand

200 Gramm Schmand
100 Gramm Sellerie
½ Teelöffel Wasabi
Salz
eventuelle etwas Milch oder Yoghurt

Lachs-Avocado-Apfel

250 Gramm Lachs mit Haut, geschuppt
1 Avocado
1 kleiner saurer Apfel, z.B. Topaz
1 Zitrone
2 Esslöffel weißer Balsamico
Timut Pfeffer
schwarzer Pfeffer
Salz

Garten- oder Brunnenkresse

Für den Blini-Teig die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Salz, Zucker und Mehl und dann die Milch zugeben und gut verquirlen. Teig ruhen lassen.

Sellerie klein würfeln und in etwas Olivenöl leicht anbraten und garen.

Den Lachs von der Haut befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, einer Prise Salz und gemahlenem Timut Pfeffer in einer Schüssel mischen.

Vom ungeschälten Apfel um das Kernhaus herum mit dem Trüffelhobel hauchdünne Scheiben abhobeln. Mit einem Messer ein wenig zerkleinern und mit etwas Zitronensaft und weißem Balsamico marinieren.

Das Fruchtfleisch der Avocado herauslösen und mit einem Messer etwas hacken. Mit Zitronensaft und gemahlenem schwarzen Pfeffer mischen und leicht salzen.

Die Selleriewürfel in einem Mixer pürieren und mit dem Schmand mischen. Falls der Schmand zu dick ist, mit Milch oder Joghurt verdünnen. Mit Salz abschmecken.

In einem Topf die Fischhaut in etwas Öl knusprig braten.

In einer Pfanne Öl erhitzen und ganz kleine Mengen des Blini-Teiges hineingeben. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Anrichten:

In einem Dekorier-Ring erst eine dünne Lage Apfelscheiben, dann Lachs, dann Avocado, wieder Lachs und zuletzt Apfelscheiben schichten. Einen Klacks Schmand daneben auf den Teller geben und einen Blini darauf platzieren. Mit der krossen Fischhaut und Kresseblättchen dekorieren.