

Kaviarcanapés

Zutaten

50 g	Lachskaviar	Blinis:
50 g	Seehasenkaviar	
1 kl TL	Crème Fraîche	125 g Buchweizenmehl
2	Eier	20 g Germ
1	Kaper	250 ml Milch
1	Stück Limette	2 Eier
250g	Buchweizenmehl	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Etwas	Dill	

Arbeitsbeschreibung

Blinis:

Aus Buchweizenmehl, Milch, Germ, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eidotter einen dicken Palatschinkenteig herstellen. Eiweiß mit Salz aufschlagen, unterheben und in der Pfanne Blinis backen. Überkühlen lassen und rund 4 cm groß ausstechen.

Anrichten:

Mit Crème fraîche bestreichen, mit Kaviar belegen und mit gekochtem, gehackten Eiweiß, gehackten Eidottern, Kapernbeeren, Crème fraîche Nockerl, Limettenfilets und Dill ausgarnieren.