



## Kaviar stilecht servieren

### Zutaten:

200g Buchweizenmehl  
Milch  
3 Eier  
Schnittlauch  
Schmand  
Kapern  
Wasser  
10g Hefe  
Wildlachs  
Beluga Kaviar  
Lachskaviar  
Zwiebeln  
Zucker  
Butter, Salz, Pfeffer  
kleine Schälchen



### Zubereitung:

Kochen Sie die zwei Eier in heißem Wasser, bis diese hart sind. Für die Blinys nehmen Sie das Buchweizenmehl, 1 Ei, etwas Milch und rühren alles gut an, wie einen Pfannkuchenteig. Etwas flüssige Butter darf nicht fehlen, ebenso etwas Hefe. Gut verrühren, dann abgedeckt etwas gehen lassen. Nun geben Sie etwa einen halben Esslöffel in eine heiße Pfanne und backen die Blinys von beiden Seiten wie einen Mini-Pfannkuchen an. Legen Sie die fertigen Blinys zur Seite. Nun geben Sie ihre Zutaten jeweils in ein kleines Minischüsselchen oder eine Dip-Schale. D.h. Sie geben ungewürzten Schmand in eine Schale, zerkleinerte Zwiebeln, kleingeschnittenen Schnittlauch, zerteilte Kapern und so weiter. Die gekochten Eier teilen Sie auf in Eiweiß und Eigelb. Auch dieses geben Sie jeweils in ein eigenes Schälchen. Den Wildlachs richten Sie auf einem extra Teller an. Den Beluga Kaviar stellen Sie geöffnet auf Eis. Ebenso den Lachskaviar.

Jedes Schälchen bekommt nun einen eigenen Löffel. Jeder Gast bekommt ebenso eine kleine Schale oder einen kleinen Teller. Nun darf sich jeder seinen Bliny anrichten, wie er möchte. Z.B.: den Bliny etwas mit Schmand bestreichen. Nun Beluga Kaviar darauf, garnieren mit kleinen Zwiebeln und etwas Wildlachs. Genießen!

Probieren Sie's aus! Sie werden begeistert sein.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)