

Mais-Blinis mit Graved Alaska-Lachs und Keta-Kaviar

Zutaten für 4 Personen

160 g Graved Alaska-Lachs
60 g Keta-Kaviar aus Alaska
1 kleine Dose Mais
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Ei
50 g Mehl



Zubereitung

Die Dose öffnen und die Flüssigkeit abgießen, ca. $\frac{2}{3}$ des Mais in eine kleine Schüssel geben. Das Ei zufügen und zu einem Brei pürieren.

Anschließend soviel Mehl hinzugeben, dass eine dickflüssige Konsistenz erreicht wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die restlichen Maiskörner in die Masse geben.

Die Blinis werden in einer Pfanne mit Öl und Butter gebraten und anschließend mit Graved Lachs und Keta-Kaviar belegt.