

Blinis med stenbiderrogn



2 personer

50 g rensset stenbiderrogn
50 g grofthakket, røget bornholmerlaks
1 lille bæger fed cremefraiche (38%)
1 spsk fintklippet purløg
1 spsk finthakket rødløg

Pandekagedej

1 dl boghvedemel
1 dl hvedemel
3 dl mælk
1 æg
¼ pakke gær, 12 g
1 spsk olivenolie
Salt

Til dine blinis lunes mælken og rør gæren ud i den. Bland hvedemel, æg, olie og salt og rør gradvis mælken i til en glat og jævn dej. Lad dejen hæve en times tid.

Bag små, lidt tykke pandekager på en blinis eller spejlægpanne og hold dem lune i ovnen ved 180°. De kan også bages i forvejen og så blot lunes i ovnen ved 200° i 10-15 minutter dækket af alufolie, men pas på, de skal forblive lidt bløde.

Bland laks med cremefraiche og purløg.

Server de lune blinis med laksecrème, hakkede rødløg og rigelig stenbiderrogn.

Drikkevarer

En rigtig russer med hår på brystet vil naturligvis kræve rigelig, iskold vodka til sine blinis, og med fare far at blive kaldt barbarer må vi indrømme, at det smager aldeles fortræffeligt.

Da vi imidlertid oftest serverer vores blinis som forret i en større menu, hvor de efterfølgende retter kræver vine, har vi opgivet vodkaen til fordel for hvidvin, og der har ikke været store protester i den anledning.

Vi kan godt lide bobler til blinis, og da aperitiffen chez nous som regel også skummer i glasset, napper vi bare en flaske til af den. Om det skal være champagne, cava, cremant eller spumante, vil vi overlade til læsernes smagsløg og pengepung at afgøre, men tør skal den være og ikke for let, ikke for tung. Vi har en svaghed for Ferrari, og det gælder egentlig både biler og bobler, men også cava fra Juve y Camps og Champagne Deutz Brut Classic har givet gode oplevelser sammen med stenbiderens lækre æg.

De der ikke er til skum, kan med fordel kigge efter vine fra Loire. Mange køkkenchefer nævner Muscadet som den oplagte vin til stenbiderrogn, men vores blinis med den fede laksecrème kræver en vin med lidt mere "kød" end de fleste Muscadet'er har, så vi foreslår en vin på Sauvignon Blanc som Sancerre Comte Lafond, Grande Cuvee fra Domaine de Ladoucette.

Kilde: MadABC.dk

04.08.2012