

Blinis mit Ragout



Zutaten Blinis (ca. 20 Stück)

150 g Buchweizenmehl
150 g Dinkelmehl (Typ 630)
6 g Hefe
350 ml Milch
1 Prise Salz
3 Eier
2 EL Butter

Zubereitung Blinis

Die Eier trennen. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Die beiden Mehlsorten mischen. Hefe, Milch, Butter, Eigelbe und Salz unter das Mehl rühren und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vor dem Backen unter den Teig heben. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem EL Teighäufchen hineinsetzen, von beiden Seiten goldbraun braten. Im Ofen bis zum Servieren warm stellen.

Zutaten Ragout

300 g Erdbeeren
4 Stangen Rhabarber
Etwas Rhabarbersirup
Zimtblüten

Zubereitung Ragout

Erdbeeren putzen und halbieren. Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stück schneiden. Den Rhabarber mit etwas Rhabarbersirup und einer Messerspitze Zimt in einem Topf dünsten. Vom Herd nehmen und die Erdbeeren hinzufügen.

Die Blinis zusammen mit dem Erdbeer-Rhabarber-Ragout anrichten.