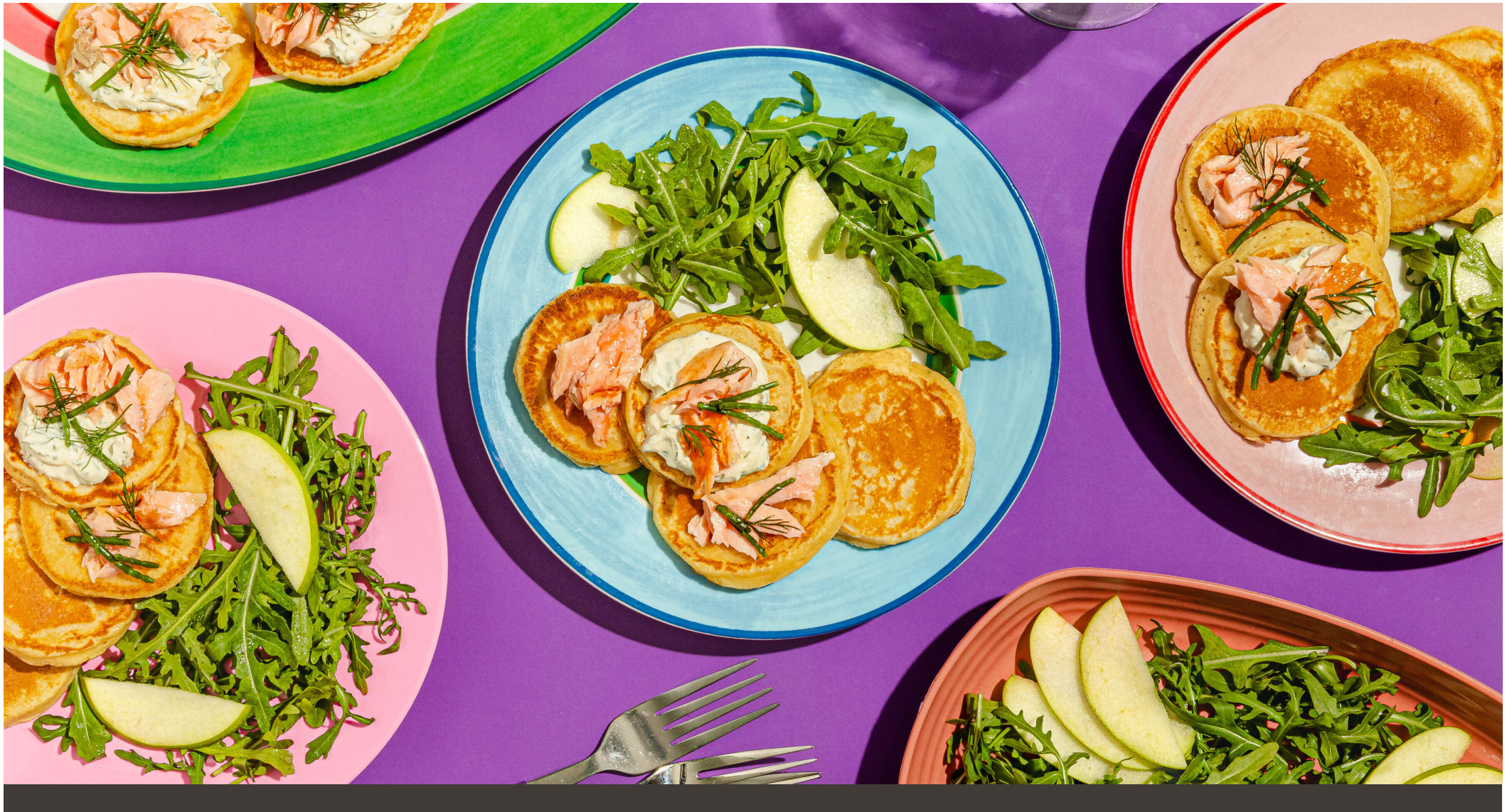




RS Lachsblini mit Dillcreme

und Queller, serviert an Rucola-Apfel-Salat



ca. 35min



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 450g Weizenmehl ³
- 1 Pck. Backpulver
- 4 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ²
- 140g Queller & Dill
- 2 Becher Crème fraîche ⁴
- 3 grüne Äpfel
- 200g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 3 Eier ¹
- 575ml Milch ⁴
- 4TL Senf ⁵
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- große Pfanne
- Schneebesen
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 680kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 56.7g, Eiweiß 25.9g



1. Teig rühren

Das **Mehl** kräftig mit dem **Backpulver** und 1TL Salz verquirlen. 3 Eier mit 575ml Milch und 1EL Honig verquirlen, dann zur **Mehlmischung** gießen und unterrühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird der **Teig** zäh. Den **Teig** beiseitestellen und ruhen lassen.



2. Fisch braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. Den **Fisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze mit der Haut nach unten 3-4Min. anbraten, dann mit ½TL Salz bestreuen, wenden und in weiteren 1-2Min. gar braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, die Pfanne auswischen und weiterverwenden.



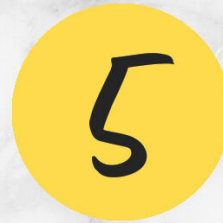
3. Dillcreme anrühren

In einem Wasserkocher 300ml Wasser (oder mehr, nach Mindestmenge) aufkochen. Die **Dillspitzen** von den dicken Stängeln streifen und fein schneiden. Den **Queller** in ein Sieb geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und abtropfen lassen. Die **Crème fraîche** mit 2TL Senf, 1TL Honig, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und der **½ des Dills** zu einer **Dillcreme** verrühren.



4. Äpfel schneiden

4EL Olivenöl, 2EL (Weißwein-)Essig, 2TL Senf und 2TL Honig zu einem Dressing verrühren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden, dann unter das Dressing heben.



5. Blini backen

In der Fischpfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Den **Teig** in Portionen von je **1 großzügigen EL** in die Pfanne geben und 3-4Min. backen, bis kleine Blasen an der Oberfläche erscheinen, dann wenden und ca. 1Min. von der anderen Seite backen, bis die **Blini** goldbraun sind. Die Pfanne zwischendurch erneut mit 1EL Olivenöl einfetten. Ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Rucola** mit den **Äpfeln** und dem **Dressing** vermengen. Den **Fisch** in Stücke zupfen, dabei die Haut entfernen. Die **Blini** mit der **Dillcreme** und dem **Fisch** belegen und mit dem **restlichen Dill** sowie dem **Queller** nach Belieben garnieren. Die **Lachsblini** mit dem **Rucola-Äpfel-Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**