



RS Lachsblini mit Dillcreme

und Queller, serviert an Rucola-Apfel-Salat



ca. 35min



4 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.)

- 300g Weizenmehl ³
- 1 Pck. Backpulver
- 2 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ²
- 70g Queller & Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁴
- 2 grüne Äpfel
- 100g Rucola

- 2 Eier ¹
- 375ml Milch ⁴
- 2TL Senf ⁵
- 3½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Wasserkocher
- große Pfanne
- Schneebesen
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

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

Energie 810kcal, Fett 44.8g,
Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 29.6g



Das **Mehl** kräftig mit **2TL Backpulver** und 1 kräftigen Prise Salz verquirlen. 2 Eier mit 375ml Milch und 2TL Honig verquirlen, dann zur **Mehlmischung** gießen und unterrühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird der **Teig** zäh. Den **Teig** beiseitestellen und ruhen lassen.



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



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 1TL Senf, ½TL Honig, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und der **½ des Dills** zu einer **Dillcreme** verrühren.



2EL Olivenöl, 1EL (Weißwein-)Essig, 1TL Senf und 1TL Honig zu einem Dressing verrühren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden, dann unter das Dressing heben.



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.



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-Apple-Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)