

KRÄUTER-PANCAKES MIT ATILUS KAVIAR – KOOPERATION

*** Dieses Rezept enthält Werbung*

Diese Woche haben Bessere Hälfte und ich unseren Hochzeitstag gefeiert – wie schon im letzten Jahr haben wir auf der Terrasse gefrühstückt und mit einem Gläschen vom Lieblingschampagner angestoßen. Dazu gab es diesmal ein ganz besonderes Frühstück: herzhaft-herzliche Kräuter-Pancakes mit Attilus Kaviar**^{**}. Die konnte ich morgens ganz flott zaubern und sie haben einfach traumhaft geschmeckt. Und während ich die klassischen Blinis nicht besonders mag sind diese fluffigen, saftigen Pancakes die perfekte Basis für eine schöne Nocke Kaviar vom sibirischen Stör. Die Kräuter für die kleinen Pancakes habe ich ganz frisch im Garten gepflückt, im Mixer fein gemixt und dann ohne viel Schnickschnack unter den Teig gehoben.

Das perfekte Frühstück für einen tollen Start in den Tag!



Erinnert ihr euch eigentlich noch an das Kaviar Event über das ich euch vor einiger Zeit hier auf dem Blog berichtet habe? Damals durfte ich das erste Mal die Kaviar Kreationen von Robin Freeman kosten und mich etwas von seinen Rezeptideen inspirieren lassen. Sein Dry Aged Beef Tartar auf

einem Sauerteigcrouton hat mich damals schlicht und einfach so begeistert, dass ich das unbedingt „nachzaubern“ musste. Unsere Gäste waren hin und weg!



Der Royal Siberian Caviar von Attilus kommt direkt aus Deutschland – aus Jessen in Sachsen-Anhalt um genau zu sein. Dort hat man ein ausgeklügeltes Konzept entwickelt um traditionelle Verfahren zur Herstellung und Gewinnung von Kaviar mit modernsten Techniken zu verfeinern. So wird jedes Stadium der Fischeaufzucht bis ins kleinste Detail überwacht um den perfekten Zeitpunkt der Ernte des Fischrogens nicht zu verpassen. Das kann bis zu sechs Jahre dauern und um die hohe Qualität gewährleisten zu können müssen die Fische während der gesamten Aufzucht die besten Bedingungen haben.

Um den Kaviar haltbar zu machen, aber seinen Geschmack nicht zu verfälschen, wird eine Methode mit wenig Salz verwendet und der Kaviar am Ende in die traditionellen Dosen verpackt. Das ist natürlich auch optisch ein kleines Highlight. Mehr dazu könnt ihr übrigens [hier](#)** nachlesen. Ich mag ja die Konsistenz des Attilus Kaviars ganz besonders – die Eier sind sehr weich, fast schon cremig und dadurch ausgesprochen elegant.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

90g Mehl, Typ 550

50g Mehl, Typ 405

1/2 Päckchen Backpulver

1 Ei

etwas Salz

Pfeffer

1/2 Schalotte

2 Zweige Estragon

2 Blätter Zitronenmelisse

150ml Milch

40g Attilus Royal Siberian Caviar**

etwas Skyr

ZUBEREITUNG:

Die Kräuterblätter von den Stängeln zupfen und zusammen mit der halben Schalotte und einer Prise Salz in den Mixer geben. Fein mixen und in eine Schüssel geben. Die beiden Mehlsorten, das Backpulver, eine Prise Pfeffer, das Ei und die Milch dazu geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Am Ende die Kräuter untermengen und den Teig 15-20 Minuten beiseite stellen.

In einer beschichteten Pfanne etwas neutrales Pflanzenöl erhitzen und jeweils einen großzügigen Esslöffel Teig hinein geben. Nach 2-3 Minuten wenden und die herzhaften Kräuter-Pancakes auch von der anderen Seite braten. Die Hitze reduzieren und die Pancakes sanft garen. Kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und die Pancakes erst dann auf einem passenden Teller anrichten wenn sie lauwarm sind. Der Kaviar soll nicht garen.

Eine Kaviarnocke auf den Kräuter-Pancakes platzieren und einen kleinen Klecks Skyr daneben anrichten.

Die Kräuter-Pancakes mit Attilus Kaviar sofort servieren.

Frühstück ist fertig!



*** Der Kaviar für diese Rezept wurde mir von Attilus Kaviar zur Verfügung gestellt. Das Rezept für meine Kräuter-Pancakes mit Attilus Kaviar und meine Meinung zum Produkt sind davon nicht beeinflusst.*