

Spargelblinis mit geräuchtem Fisch

500 g	grüne Spargeln (dünne)	an den Enden 2cm wegschneiden die Spitzen 6cm abschneiden, beiseite legen Stängel in Scheiben schneiden, in wenig Salzwasser weich kochen, in ein hohes Gefäss geben, pürieren, etwas abkühlen lassen
2	Eigelb (Eiweiss beiseite stellen)	mit dem Spargelpüree mischen
120 g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 kl	Backpulver	
	Salz	zugeben, Spargelpüree zugeben, gut verrühren, 30 Min. ruhen lassen
2	Eiweiss	
1 Pr	Salz	Eiweiss steif schlagen, unter die Blinimasse mischen
	Öl	in eine beschichtete Bratpfanne wenig Öl geben, erwärmen pro Blini je 1 EL Masse gehäuft (12x) in die Pfanne geben, Blini auf der ersten Seite backen bis die Unterseite hellbraun ist, wenden und auf der zweiten Seite fertig backen, auf einen Teller geben und im 80° heissem Ofen warm halten bis alle fertig Blinis fertig gebacken sind
1 EL	Öl	in einer beschichteten Pfanne erwärmen
	Spargelspitzen	
1 EL	Zitronensaft	
	Salz	Spargelspitzen darin knapp weich braten und würzen
150 g	Ricotta	
1 KL	Senf	
2 EL	Schnittlauchröllchen	
	Salz, Pfeffer	miteinander mischen
100 g	geräuchter Fisch	in 12 Stücke teilen pro Person 3 Blinis auf einen Teller legen auf jedes Blini 1-2 KL Ricottamasse geben, Spargelspitzen und Fisch dekorativ darauf anrichten