Stenbiderrogn med majsblinis

Sæsonen for frisk stenbiderrogn strækker sig fra cirka januar til april. En fantastisk og klassisk forret, som er nem at lave. Servér gerne bobler til, fx en delikat Champagne, en elegant Franciacorta eller en forfriskende Sekt eller Prosecco. Hvis ikke du har en blinispande, så lav få blinis ad gangen på en slip-let-pande. Hold evt. lidt tilbage med mængden af mælk, så dejen bliver lidt tykkere.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 2 timer til dejen + 1 time
Antal personer: 4

Ingredienser

- 300 g frisk stenbiderrogn, evt. renset
- 1 usprøjtet citron
- 2 spsk. trøffelolie (kan evt. udelades)
- 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- Havsalt og friskkværnet peber
- Små sprøde salatblade og dild eller purløg til anretning
- 1 dl creme fraiche 18 %
- 1 rødløg, finthakket

Majsblinis, ca. 24 blinis:

- 70 g hvedemel (ca. 3 dl)
- 60 g majsmel eller gryn (ca. 1 dl)
- 1 tsk. groft salt
- 4 tsk. tørgær
- 2 dl mælk
- 2 æg
- 2 dl creme fraiche 18 %
- 50 g smør, smeltet

Fremgangsmåde

Til denne ret anbefaler vi

Champagne Carte d'Or Empreinte Brut
Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig
Varenr. 1177636

Chablis
Domaine Joëlle Vrignaud
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1516336

Château Arrogant Frog Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236

Champagne Cuvée Désir Extra Brut
Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig
Varenr. 1177736

Hvis nødvendigt: rens stenbiderrognen for hinden ved at piske rognen i nogle minutter med et manuelt piskeris. Hinden vil klistre sig til piskeriset.

Den rensede stenbiderrogn røres i en skål med 1 spsk. havsalt, trøffelolie, olivenolie, revet citronskal, saft og friskkværnet peber. Sættes i køleskabet.

Sigt hvedemelet ned i en skål. Bland majsmel, salt og gær heri. Hæld mælken i en gryde og varm det, indtil det føles lunt (dog ikke mere end ca. 40 grader, for ellers dør gæren og dejen vil så ikke hæve). Tag gryden af varmen. Del æggene i blommer og hvider. Rør creme fraiche, mælk og æggeblommer sammen. Pisk mælkeblandingen sammen med melblandingen, til den er jævn og glat. Stil dejen tildækket et lunt sted i ca. én time. Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen. Stil dejen tildækket et lunt sted i yderligere én time.

Varm blinispanden op og kom lidt smør i hullerne. Kom ca. ½ dl dej i hvert hul og bag de små blinis ved jævn varme i ca. to min. på hver side - til de er gennembagte og gyldne. De overskydende blinis kan fint fryses.

Anretning: Beregn to blinis per person. Anret blinis på en tallerken med en lille skefuld creme fraiche, rødløg og stenbiderrogn på hver af de lune blinis. Pynt med små sprøde salatblade og dildkviste rundtom. Dryp en lille smule olivenolie og salt på salatbladene.