



# Ölz Sandwich Toast

Blini mit Steinpilz-Rahmsauce

## Zutaten

7 Scheiben Ölz Sandwich Toast, in kleine Würfel geschnitten  
6 EL Sauerrahm  
4 Bio-Eigelb  
4 Bio-Eiklar  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss  
1 1/2 EL geschnittene Petersilie  
etwas geschnittener Liebstöckl  
\*\*\*

## STEINZPILZ-RAHMSAUCE:

1 kg kleine Steinpilze (wahlweise 1kg gemischte Pilze)  
60 g Zwiebel, klein gewürfelt  
1/4 l Rindsuppe  
1 Becher Sauerrahm  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie  
etwas Butter zum Anbraten

## Zubereitungszeit

**15 min**

1. Sauerrahm, Eigelb, Gewürze sowie Kräutern vermischen und danach die Toastwürfel darunterheben.

2. Anschließend den Eischnee separat schlagen und vorsichtig unter die vorbereitete Masse ziehen.

3. Nun mit einem Esslöffel Plätzchen portionieren (Durchmesser ca. 5 cm) und in Butterschmalz (funktioniert am besten in einer beschichteten Pfanne) beidseitig goldbraun backen.

Für die Rahmsauce Pilze gründlich waschen und klein schneiden, etwas Zwiebel in 2 EL Butter angehen lassen, geschnittene Pilze dazugeben und kurz dünsten, mit etwas Rindsuppe ablöschen und den mit etwas Wasser angerührten Rahm einrühren mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

## **Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:**

"Die Ölz Sandwich Toast Blinis schmecken auch ausgezeichnet zu Wildragouts oder zu einem frischen Salat."

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

