

LACHSTARTE

„Edler Fisch in saftig-mürbem Gewand“




20 min


25 min


4

ZUBEREITUNG LACHSTARTE

Schritt 1

Für den Mürbteig das Mehl, die Butter, das Salz und das Wasser schnell vermengen. Die Mürbteigmasse flach drücken und in Folie für zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit das Lachsfilet waschen und in kleine Streifen und den Lauch in Ringe scheiden. Dill klein hacken. Ei mit Crème fraîche zusammen rühren und mit Salz und Pfeffer und gehacktem Dill abschmecken.

Schritt 3

Nun den gekühlten Teig ausrollen und in einer gebutterten Tarteform den Teig auslegen. Vorbereiteten Lachs und Lauch auf dem Teig verteilen und Ei-Crème-fraîche-Masse darüber geben.

Schritt 4

Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Lachstarte für ca. 25 Minuten bei 170 °C mit Heißluft bzw. besonders energieeffizient mit Heißluft eco backen. Der Käse sollte eine goldgelbe Farbe haben.

Schritt 5

Nach der Backzeit abschließend mit Dill verfeinern.

„FÜR EINEN BESONDERS KNUSPRIGEN BODEN DEN TEIG FÜR 10 MINUTEN IM BACKOFEN AUF 170 °C VORBACKEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER

© studio steve

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN MÜRBTEIG

200 g	Mehl
100 g	Butter
1/2 TL	Salz
4-5 EL	Wasser

FÜR DEN BELAG

200 g	Lachsfilet
200 g	Lauch
1	Becher Crème fraîche
1	Bio-Ei
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Bio-Reibekäse, gemischte Käsesorten
1	Zweig Dill (gehackt)

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234753
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronik-uhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.