

Lachskörbchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Päckli Strudelteig (120 g)
- ½ TL Salz
- 25g Butter, flüssig, abkühlen
wenig Cayennepfeffer
- 250g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- ¼ Bund Peterli
- 100g Crème fraîche
- ¼ Bund Schnittlauch
- 1EL Tomatenpüree
wenig Sprossen
- 300g Rauchlachs
wenig Salatblätter



Zubereitung:

Körbchen:

Teigblätter auseinanderfalten, mit wenig Butter bestreichen, aufeinanderlegen, in 9 gleich grosse Rechtecke schneiden.

Die Teigstücke in je eine Muffinform (je ca. Ø 7cm) legen.

Backen: ca.10 Min.in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens

Herausnehmen, Körbchen auf einem Gitter auskühlen.

Füllung:

Frischkäse mit Crème fraîche und Tomatenpüree verrühren. Ca.1/3 vom Lachs in Streifchen schneiden, für die Garnitur beiseite stellen.

Rest in Würfeli schneiden, zur Masse geben, würzen. Peterli und Schnittlauch fein schneiden, darunterermischen. Zugedeckt ca.15 Min kühl stellen.

Anrichten / Garnitur:

Die Masse in die Teigkörbchen verteilen. Auf Teller geben mit Salatblätter, Sprossen und die beiseite gestellten Lachssteifen garnieren und sofort servieren.

Vor- und zubereiten: ca.30 Min.

Backen: ca.10 Min.