

Räucherlachs-Tarte mit Linsen, Spinat und Orangen-Senf-Dressing

Hauptspeise

Fischgerichte

Geburtstag

Vegetarisch

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Ofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig aus der Verpackung holen und mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen. Den Teig in der Mitte mehrmals einstechen. Der Länge nach (ca. 12 cm) dritteln und diese halbieren. Es sollten dann 6 Teile sein.

Den Ricotta mit dem Frischkäse verrühren und dabei die Käsecken in Portionen gründlich unter die Masse rühren. Den Parmesan unterheben und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Käsecreme auf dem Blätterteig verteilen und dabei ca. 1,5 cm Rand freilassen. Das Eigelb verquirlen und den Rand des Blätterteiges damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene für ca. 12 Minuten in den Backofen geben.

Die fertig gebackenen Blätterteig-Teilchen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Die restliche Käsecreme darauf verteilen, ein wenig Dressing darüber träufeln und mit den Linsen bestreuen. Mit Spinat und dem Räucherlachs belegen und noch lauwarm mit dem restlichen Dressing genießen.



ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig

100 g Ricotta

120 Frischkäse

3 Rupp Enzian Eckerl

1 EL Parmesan

Salz

Pfeffer

1 Eigelb (Gr. L)

Für das Dressing:

4 EL Orangensenf

1 EL Olivenöl

Ein Spritzer Zitronensaft

2 TL milden Essig

Zum Belegen:

80 g vorgekochte
Belugalinsen

40 g Blattspinat

150 g Räucherlachs