
Typ: Fisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen
1/2 Rezept Grundteig (siehe Rezept 469)

Belag:
350 g frisches Lachsfilet
150 g Schmand
2 TL Wasabi (scharfe grüne Meerrettichpaste)
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
3 TL Kapern
1/4 Salatgurke (60 g)
2 Stängel Dill
Mehl zum Bearbeiten
je 1 TL Öl und Zucker für die Form

Rezept: eig zubereiten und 1 Stunde gehen lassen.

Für den Belag: Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und das Filet quer in dünne Scheibchen schneiden.

Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Eine Tarte- oder Springform (Ø 24 cm) mit etwas Öl ausfetten und leicht mit Zucker bestreuen.

Schmand und Wasabi verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten und etwas größer als die Form ausrollen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Löchern nach unten in die Form legen, dabei den Teig zum Überklappen etwas über den Formrand hängen lassen.

Wasabi-Schmand auf den Teigboden streichen und mit den Lachsscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den abgetropften Kapern bestreuen. Überhängende Teigränder leicht zur Mitte hin über die Tarte klappen und leicht andrücken.

Tarte im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25-30 Minuten backen.

Gurke abspülen, eventuell schälen und in dünne Scheiben hobeln. Dill abspülen und trocken schütteln.

Lachstarte vorm Servieren mit Gurkenscheiben und Dill garnieren