Nah&Frisch



Angelika B. Professional

Cremeschnitte vom Räucherlachs

Griaß di Rezepte | Fingerfood | Fischgerichte | Silvester | Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Zu Beginn die 3 Blätterteige ausrollen, mit einer Gabel einstechen, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180 °C Heißluft ca. 12–15 Minuten backen. Sobald sie fertig gebacken sind, auf die einzelnen Blätterteigböden ein kaltes Haushaltsblech legen und leicht andrücken, damit flache Teigplatten entstehen. Für die Creme werden Frischkäse, Sauerrahm und Crème fraîche vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblätter im erwärmten Zitronensaft auflösen und unter die Creme rühren. Nun werden noch beliebige Kräuter hinzugefügt.

Sobald die Teigböden ausgekühlt sind, gehts auch schon ans Zusammensetzen. Begonnen wird mit der ersten Teigplatte, diese mit einer dünnen Schicht der Frischkäsecreme bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Darauf die zweite Teigplatte legen und die Schichtung wiederholen. Mit der dritten Teigplatte und einer Schicht aus Frischkäsecreme und Lachs vollenden. Je nach Geschmack kann bei den Schichtungen die Menge an Creme und Räucherlachs variiert werden. Die fertige Cremeschnitte am besten über Nacht kühlen, sodass sie gut durchziehen kann und sich schön schneiden lässt.

Vor dem Servieren in beliebig große Stücke schneiden und mit gekochten Wachteleiern, Feldsalat und etwas Dill-Senf-Sauce garnieren.

Zutaten

- 3 Stk. Blätterteig
- 1 Ei
- 200 g Frischkäse
- 250 g Sauerrahm
- 150 g Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- 4 Blatt Gelatine
- etw. Zitronensaft
- Kräuter, z. B. Dill oder Petersilie fein gehackt
- 600 g Räucherlachs