Nah&Frisch



www.rupp.at Professional

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 Käseecken 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