

Räucherlachs-Törtchen mit Feldsalat und Apfel-Dressing

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

150 g Räucherlachs	1 Ei	50 ml Sahne
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Zitronenabrieb	3 große Blätter Filoteig
schwarzer Pfeffer	50 g Butter	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 grüner Apfel	50 ml Olivenöl
1 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	1 Handvoll Walnusskerne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für das Törtchen die Schale der Zitrone abreiben. Die Zitrone kann anderweitig verwendet werden. Den Räucherlachs mit dem Ei und der Sahne im Mixer pürieren. Mit einem halben Teelöffel des Zitronenabriebs und Pfeffer würzen.

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und damit sorgfältig die beiden Förmchen ausstreichen. Die Filoteigblätter ausbreiten und nacheinander mit Butter bestreichen. Je drei Blätter übereinander legen, in Rechtecke teilen und die Förmchen mit je zwei Rechtecken überkreuzt auskleiden, sodass die Teigränder überstehen.

Die Fischmasse in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen.

Für den Salat den Feldsalat putzen. Den Apfel halbieren vom Kerngehäuse befreien und achteln. Für das Dressing, die Apfelspalten mit dem Olivenöl und dem Weißweinessig in einer Moulinette mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Walnusskerne in der Pfanne ohne Fett kurz anrösten und im Anschluss hacken. Das Törtchen aus der Form heben und auf dem Teller mit dem Salat anrichten. Das Dressing sowie die gehackten Walnusskerne über den Feldsalat geben und servieren.

Eva Minges am 24. März 2015