

Forellen - Tarte

Kategorien: Kuchen, Tarte, Fisch, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Vollkornmehl
1/2	Teel.	Salz
20	Gramm	Hefe
1	Teel.	Zucker
150	ml	Wasser (1)

ZUM EINPINSELN

1		Eigelb
3	Essl.	Wasser (2)

FUELLUNG

250	Gramm	Geraeucherte Forellenfilets
4		Eier
200	Gramm	Frischkaese Z.B. Philadelphia
6	Essl.	Rahm Salz Pfeffer Dill
1		Zitrone

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Gehen lassen. Teig auswallen und die mit Backpapier ausgelegte Form damit belegen. 1 Rand formen und etwas andruecken. Eigelb mit Wasser verquirlen und den ausgewallten Teig damit Einpinseln. Gehen lassen, bis die Fuellung zubereitet ist. Forellenfilets in kleine Stuecke zerpfleucken, Graete entfernen. Fischstuecke, Eier, Frischkaese und Rahm verruehren, etwas puerieren Und wuerzen. Mischung auf den Teigboden giessen. Die Tarte in den 220 GradC heissen Ofen schieben und 25 Minuten backen. Mit Dill und halbierten Zitronenscheiben garnieren, lauwarm Servieren.