



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Apérogebäck mit Rauchlachs

Schottische Muschelschale

Guard of honor (Lammrack / Zucchettischiffchen)

Crostata tiepida alle pere con zucchero di canna

Zutaten:

Zubereitung:

Apérogebäck mit Rauchlachs

250 g	Mehl	
5 g	Salz	
1 Stk.	Eigelb	
115 g	Butter	gewüfelfelt bei Raumtemp.
5 EL	Wasser	eiskalt
125 g	Lachs	geräucht
2 Stk.	Frühlingszwiebeln	fein gehackt
3 Stk.	Eier	
3 EL	Milch	
150 g	Philadelphiakäse	
4 EL	Vollrahm	
	Salz, schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 180°C vorheizen.

Mürbeteig:

Mehl sieben und das Salz darüber streuen. Butter in Stücken auf dem Mehl verteilen und mit dem Mehl vermischen, bis die Masse krümelig ist. Die Krümel mit den Fingern zerreiben, bis das ganze Mehl gebunden ist. Nun das eiskalte Wasser in den Teig kneten. Nicht zu viel, denn der Teig muss homogen sein und darf nicht kleben.

Die Masse zu Kugeln formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Den gekühlten Teig 3 mm dick auswallen. Vorsichtig in die ausgebutterte Kuchenform legen. Bei 180°C blind backen.

Lachs in feine Streifen schneiden und über den gebackenen Teig streuen. Frühlingszwiebel über den Lachs streuen.

Eier und Milch mischen, würzen und über den Lachs giessen. Mit dem Käse löffelweise betupfen und einen Schuss Sahne dazugeben.

25 Minuten im Ofen bei 180°C backen.