



LACHSTATAR IM BLÄTTERTEIG MIT THERMOMIX TARTARE DE SAUMON EN PÂTE FEUILLETÉE AVEC THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
_Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust_Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 kleine Schalotte(n)

2 TL Jus d'un citron

Sel et poivre

Aneth

200 g Saumon, fumé, haché

540 g Pâte feuilletée, 1 Pkg.

2 Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Schalotten in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 6 zerkleinern._Mettre les échalotes dans le bol du mixeur, les hacher 5 sec./vitesse 6.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill hinzufügen und mit dem Rührhaufsatz 1 Min./Linkslauf/ Stufe 3 glatt rühren._Ajouter le QimiQ Classic non refroidi, le jus de citron, le sel, le poivre et l'aneth et mélanger avec l'accessoire pour battre pendant 1 minute/marche à gauche/ vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Lachs dazugeben und 4 Sek./Linkslauf/ Stufe 5 zu Tatar verarbeiten._Ajoutez le saumon et travaillez en tartare pendant 4 secondes / rotation à gauche / vitesse 5.
4. Für Blätterteigkörbchen: Blätterteig ausrollen und mit einem runden Keksausstecher je 3 Kreise ausstechen. Ein Kreis wird als Boden benutzt, aus zwei Kreisen die Mitte mit einem kleineren Keksausstecher ausstechen, sodass die Ringe entstehen. Je 2 Ringe auf die Böden legen und mit Ei bestreichen.

—
Pour les petits paniers en pâte feuilletée : Dérouler la pâte feuilletée et découper 3 cercles à l'aide d'un emporte-pièce à biscuits rond. Un cercle est utilisé comme fond, dans deux cercles, découper le centre avec un emporte-pièce à biscuits plus petit pour former les anneaux. Placer 2 anneaux sur chaque fond et badigeonner d'œuf.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 5-10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

—
Dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur de voûte et de sole), faire dorer pendant 5 à 10 minutes environ. Laisser refroidir.

6. Lachstatar in die Blätterteigkörbchen füllen und mit frischen Kräutern garniert servieren._Remplir les petits paniers de pâte feuilletée avec le tartare de saumon et servir garni d'herbes fraîches.