



# LACHSTATAR IM BLÄTTERTEIG MIT THERMOMIX®



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>2 kleine</b>	Schalotte(n)
<b>2 TL</b>	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Dill
<b>200 g</b>	Lachs, geräuchert, gehackt
<b>540 g</b>	Blätterteig, 1 Pkg.
<b>2</b>	Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 6 zerkleinern.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill hinzufügen und mit dem Rühraufsatz 1 Min./Linkslauf/ Stufe 3 glatt rühren.
3. Lachs dazugeben und 4 Sek./Linkslauf/ Stufe 5 zu Tatar verarbeiten.
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.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 5-10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
6. Lachstatar in die Blätterteigkörbchen füllen und mit frischen Kräutern garniert servieren.