



LACHSTATAR IM BLÄTTERTEIG MIT THERMOMIX®



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g	QimiQ Classic, ungekühlt
2 kleine	Schalotte(n)
2 TL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Dill
200 g	Lachs, geräuchert, gehackt
540 g	Blätterteig, 1 Pkg.
2	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.