



Spargel-Lachsforellen-Torte

Zutaten für 4 Personen

für den Quark-Blätterteig

- 250 g Mehl
- 250 g Schichtkäse
- 1 TL Salz
- 250 g Butter

für den Spargel

- 500 g weißer Spargel
- 2 EL Butter
- 6 EL Sauce Hollandaise
- 1 Eigelb

für die Lachsforellenfarce

- 200 g frisches Forellenfilet
- 1/8 l Sahne
- 1 EL Kerbel
- 1 TL Bio-Gemüsebrühenpulver
- 1 EL Anisschnaps
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Quark-Blätterteig

Alle Zutaten mit einem großen Messer durchhacken. Anschließend zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kaltstellen. Abschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei bis drei Millimeter dick ausrollen, zusammenfalten und abermals ausrollen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit dem ausgerollten Teig eine Tarteform auslegen und mit Eigelb bestreichen.

Lachsforellenfarce

Alle Zutaten müssen sehr kalt und das Filet sollte möglichst leicht angefroren sein. Fisch in Streifen schneiden und mit Gemüsebrühe, Kerbel und etwas Salz cuttern, bis alles musig ist. Sahne zugeben und solange weiter cuttern, bis die Masse glänzt.

Auf dem Teig die Fischfarce verteilen und die Spargelstangen sternförmig auflegen. Mit flüssiger Butter bestreichen und 20 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen. Kuchen herausnehmen und mit Sauce Hollandaise abdecken. Unter der Grillschlange gratinieren. Dazu Grüner Salat.

Weinempfehlung: TRIE weiß von Günter Triebaumer oder Leithaberg weiß von Hans Nittnaus.