




April 2015

Feine Forellentörtchen (ergibt ca. 12 Stück)

Zutaten:		Zubereitung:
Teig:		
70 g Mehl		mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig kneten, evtl. kalt stellen
60 g zarte Haferflocken		
2 EL geriebener Parmesan		
70 g weiche Butter		
1 Ei		
Den Teig dünn auswellen ca. 12 Kreise in Größe der Muffinsformen ausstechen und in die Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei Umluft 170 Grad 20 - 25 Minuten im Backofen goldbraun backen. Teigschalen aus dem Blech nehmen und auskühlen lassen.		
Füllung:		
300 g geräucherte Forellenfilets		in feine Streifen schneiden
1 kleine Landgurke	waschen, evtl. schälen und in feine Würfel schneiden	in einer Schüssel locker vermischen, Forellen zufügen
3 Lauchzwiebeln	waschen, in feine Ringe schneiden	
3 EL Zitronensaft		Marinade herstellen und mit den restlichen Zutaten vermischen
2 EL kaltgepresstes Rapsöl		
1 EL frischer geschnittener Dill		
1 EL Meerrettich		
Salz, Pfeffer		
Die Forellenmischung in die Teigschalen füllen, mit einem Dillzweig garnieren und evtl. auf Feldsalat angerichtet servieren.		