AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	international

LACHS-GIPFEL



Rezept: Dogum Feride. Amuse & Bouche. Christian Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für Fischliebhaber eine echte Alternative zum Schinkengipfel. Die angegebene Grundmenge ergibt 16 Laugenhörnchen. (+15 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Lachs, geräuchert	16 g	Natronpulver
50 g	Quark	1	Blätterteig, 32 cm ø
1	Frühlingszwiebel	4 Pr	Fleur de Sel
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung den Lachs fein hacken und in einer Schüssel mit dem Quark mischen. Die Frühlingszwiebel fein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Lauge in einem Topf 5 dl Wasser mit Natron aufkochen. köcheln lassen, bis sich das Natron vollständig aufgelöst hat. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Teig in sechzehn Stücke schneiden. Die Füllung auf den breiteren, äusseren Teigrändern verteilen. Die Teiglinge von der belegten Seite her fest aufrollen.
4. Die Hörnchen mit dem Ende nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit der Natronlauge bestreichen und mit Fleur de Sel bestreuen. Die Gipfel im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene ca. 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

TIPP: Die Gipfel halten sich im Tiefkühler 3 Monate.