






Kürbistarte mit Stremellachs

 Leicht  1 std  4 Personen

Zutaten

- 4 Stremellachs à 120 g
Art.-Nr. 83008 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - 300 g Kürbisfleisch, Hokkaido
oder Muskatkürbis
 - 150 g Süßkartoffelfleisch
 - 1 Stück Ingwer, daumengroß
 - 1 rote Chili
 - 1 Zwiebel
 - 2 EL Butter
 - 50 ml Gemüsebrühe
 - Salz
 - Pfeffer
 - 3 Eier
 - 100 g Creme Fraîche
 - 1/2 Stange Meerrettich
 - 1 Rucola
- Für den Teig
- 240 g Weizenmehl
 - 120 g kalte Butter
 - 6 EL Puderzucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 Ei

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Das Kürbis- und Süßkartoffelfleisch würfeln, den Ingwer schälen und fein reiben, der Chili in feine Ringe schneiden und die Zwiebel fein würfeln. Alles gemeinsam in der Butter anschwitzen und würzen. Mit Gemüsebrühe angießen und zugedeckt 10 Minuten dünsten, bis das Gemüse weich ist.

Schritt 02

Währenddessen den Teig der Tarte zubereiten. Dafür alle Zutaten für den Teig zusammenmischen und zu einem glatten Teig kneten. Den fertigen Teig in Folie wickeln und kaltstellen.

Schritt 03

Das weiche Gemüse mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die Eier trennen, das Eigelb und Creme Fraîche unter das pürierte Gemüse mixen und nochmal abschmecken.

Schritt 04

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete und mehlierte Tarteform (ca. 24 cm) damit auskleiden. Das Kürbispüree in die Form geben und glattstreichen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 35-40 Minuten backen.

Schritt 05

Kurz vor Ablauf der Backzeit die Lachsstremel für 5 Minuten mit in den Ofen geben. Den aufgewärmten Lachs vorsichtig mit zwei Gabeln zerrupfen und das Lachsfleisch auf die Tarte geben. Die Tarte mit geriebenen Meerrettich und Rucola garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür