

## Rezept

# Filotörtchen mit Lachs

Ein Rezept von Filotörtchen mit Lachs, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Brokkoli	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>4</b> Eier (M)	<b>2 EL</b> leichte Salatmayonnaise
<b>1 EL</b> Dijon-Senf	<b>2 TL</b> geriebener Meerrettich (frisch oder aus dem Glas)
<b>2 EL</b> Limettensaft	Kräutersalz
Pfeffer	<b>2</b> rote Äpfel (z.B. Gloster oder Pinova)
<b>600 g</b> Räucherlachs	<b>100 g</b> Butter
<b>12 Blätter</b> Filoteig (à ca. 47 × 36 cm; aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 24 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und waschen. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in 5 Min. bissfest dämpfen. Inzwischen für den Guss Crème fraîche mit Eiern, Mayonnaise, Senf, Meerrettich und Limettensaft glatt rühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
2. Brokkoli in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Abtropfen lassen und mit der Salatschleuder trocken schleudern. Stiele der Brokkoliröschen kürzen, dann die Röschen in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, die Kerngehäuse ausstechen. Äpfel dünn hobeln. Den Lachs in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Butter schmelzen. Nacheinander je 1 Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen, quer halbieren. Jede Hälfte mit Butter bestreichen, dann längs zusammenklappen. Erneut mit Butter bestreichen, dann ein Teigdrittel auf das mittlere Drittel und das äußere Teigdrittel ebenfalls zur Mitte hin klappen.
4. Eine Tasse oder ein Schälchen (11 - 12 cm Ø) mit der Öffnung nach unten auf den Teig stellen, mit einem spitzen Messer rundherum schneiden, sodass ein Kreis entsteht. Auf diese Weise aus 12 Teigblättern 24 Teigkreise herstellen. Jeweils 1 Teigkreis in je eine Mulde des Muffinblechs drücken, den Rest beiseite legen.
5. Törtchen zunächst entlang des Teigrandes hochkant mit einem Streifen Lachs auslegen, dann jeweils 1 EL Guss hineingeben. Apfelscheiben (mit der Schale nach oben) und Brokkolischeiben abwechselnd hochkant hineinsetzen. Ein kleines Stück Lachs zusammenrollen und in die Mitte setzen, sodass die Törtchen am Ende wie Blüten aussehen.
6. Die Törtchen mit ein wenig Guss beträufeln, dabei sollen die Zutaten noch aus dem Guss heraussehen. Im heißen Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis der Guss gestockt ist und die Törtchen leicht gebräunt sind. Die Törtchen aus der Form nehmen, die Form abkühlen lassen. Mit den restlichen 12 Teigkreisen und den restlichen Zutaten die übrigen Törtchen zubereiten.