

Rezept

Räucherfisch-Tarte

Ein Rezept von Räucherfisch-Tarte, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	1 TL Backpulver
Salz	80 g kalte Butter
1 Ei	5 EL trockener Weißwein
2 Stangen Staudensellerie	½ Bund Zitronenmelisse
200 g saure Sahne	2 Eier
weißer Pfeffer	350-400 g geräucherte Lachsforelle
1 kleine Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Quicheform von 30 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Backpulver, ½ TL Salz, Butter, Ei und Wein rasch verkneten. Den Teig 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen die Selleriestangen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Melisse waschen und in Streifen schneiden. Beides mit saurer Sahne und den Eiern verrühren, salzen und pfeffern. Den Räucherfisch in kleine Stücke teilen. Die Zitrone waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 10 Min. vorbacken. Fisch einfüllen, Sahnecreme darübergießen und die Zitronenscheibchen entlang des Randes daraufsetzen. Tarte 40 Min. backen (Mitte).