



M *Erschienen in MM-Ausgabe 3*
M *16. Januar 2012*

Autor

Barbara Bürer

Fotograf

Mirjam Graf



[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Rauchlachs-Tartelettes

Rauchlachs-Tartelettes

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde/n 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

100 g	Rauchlachs
0.25 Bund	Dill
1	Frühlingszwiebel
0.5	Bio-Zitronen
150 g	Ricotta
1 dl	Rahm
2	Eier
50 g	Sbrinz, gerieben
	Salz, Pfeffer
Kuchenteig	
200 g	Mehl
0.5 TL	Salz
100 g	Butter, kalt
0.6 dl	Wasser

Zubereitung

1



Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Händen bröselig reiben. Wasser begeben und Masse rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. Bei Bedarf wenig Wasser nachgiessen. Teig ca. 20 Minuten kühl stellen.

2



Lachs in Würfelchen schneiden. Dill und Frühlingszwiebel samt Grün hacken, zum Lachs geben. Zitronenschale fein dazureiben, Zitrone auspressen. Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Ricotta, Rahm und Eier mit dem Sbrinz glatt rühren. Guss mit Salz und Pfeffer würzen.

3



Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig in 8 Portionen teilen. Auf wenig Mehl zu Rondellen auswallen. Förmchen mit Teig auslegen. Teig mit einer Gabel einstechen. Lachswürfelchen auf die Teigböden verteilen. Guss darübergiessen. Tartelettes in der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen.

4



Tipps:

- Dazu einen saisonalen Blattsalat servieren.
- Kuchenteig durch fertigen Teig ersetzen.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	620 kcal	Eiweiss:	23 g
Fett:	41 g	Kohlenhydrate:	40 g

MM.ch

Auf [migrosmagazin.ch](https://www.migrosmagazin.ch) [einloggen](#), um alle Funktionen von migrosmagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Kommentar verfassen

2 Kommentare

marianne theuss [Gast]

*Geschrieben vor
3 Tagen, 4 Stunden*

ich habe die tartelettes gestern gemacht. geschmacklich waren sie super, aber sonst leider extrem trocken. hat jemand einen tipp wie man diese küchlein "saftiger" machen könnte? zudem fanden wir die 4 portionen sehr knapp bemessen, trotz salat als beilage!



marianne theuss [Gast]

*Geschrieben vor
3 Tagen, 5 Stunden*

ich habe die tartelettes gestern gemacht. geschmacklich waren sie super, aber sonst leider extrem trocken. hat jemand einen tipp wie man diese küchlein "saftiger" machen könnte? zudem fanden wir die 4 portionen sehr knapp bemessen, trotz salat als beilage!



Copyright © 2011 Migros-Genossenschafts-Bund. All rights reserved.