

Lauchtorte mit Räucherlachs

[vc_row][vc_column width="1/1"][vc_row_inner][vc_column_inner width="1/4"][vc_single_image image="3849" img_link_target="_self" img_size="348x416" border_color="grey"][/vc_column_inner][vc_column_inner width="3/4"][vc_column_text]

Lauchtorte mit Räucherlachs

Schmeckt sowohl im Sommer als auch im Winter. Toll auch für Gäste.

[/vc_column_text][/vc_column_inner][/vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_in
ner width="1/3"][vc_column_text]

Zutaten

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]250 g Weizenvollkornmehl
120 g Butter
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ TL Meersalz
Für den Belag:
ca. 500 g Porree
30 g Butter
1/2 Glas Weißwein
3 Eier, 1 Eigelb
200 ml Sahne
100 g Räucherlachs
Muskatnuss
1 Tasse Gemüsebrühe
Kräutersalz
Pfeffer[/vc_column_text][/vc_column_inner][vc_column_inner
width="2/3"][vc_column_text]

Zubereitung

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]Weizenvollkornmehl auf eine kühle Arbeitsfläche häufen, Butter in Scheiben schneiden, Ei in die Mitte schlagen und Meersalz darüber streuen. Alles mit einem Kochmesser zusammen hacken und mit den Händen oder Knethaken rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie 1 Stunde ruhen lassen. Danach auf einer bemehlten Fläche ausrollen, Boden einer 20 cm-Springform auslegen und den Rest des Teigs für den Rand aufheben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, im Backofen bei 200°C 8-10 Min. vorbacken, abkühlen lassen. Teigrand in die abgekühlte Springform setzen und am vorgebackenen Teigboden vorsichtig andrücken. Zwischenzeitlich den Porree gründlich waschen, in ca. 4 cm lange Streifen schneiden, in Butter und Weißwein andünsten bis der Porree nach ca. 10 Min. fast gar ist. Abtropfen und abkühlen lassen. Eier, Eigelb und Sahne verquirlen. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Porree in die Sahnemischung rühren. Mit Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken, in die Form gießen. Bei 180 °C ca. 30-40 Min.

backen.[/vc_column_text][/vc_column_inner][/vc_row_inner][vc_column_text]Bild
: [tarte au poireau et saumon macro](#) © Jérôme Rommé – Fotolia.com
Rezept nach: Christel Rosenfeld, „Gemüse“, Dumont-Verlag
[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row]