

Forellenhäppchen

Pikante Happen aus Biskuitteig mit geräucherter Forelle

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)

1 gestr. TL Salz

4 Eigelb (Größe M)

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

frisch gemahlener Pfeffer

25 g tiefgekühlte gehackte,

gemischte Kräuter

60 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

1 Schalotte

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 TL Zitronensaft

1 Pr. Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

1 geräuchertes Forellenfilet (etwa

60 g)

Zum Verzieren:

2 hart gekochte Eier (Größe M)

3 geräucherte Forellenfilets

(etwa 180 g)

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

etwa 30 g Knabbergebäck, z. B.

Fischliis

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche Kräuter verrühren und mit Pfeffer und Kräutern vermischen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Minuten

3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Papier erkalten lassen.

4 Füllung:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Crème fraîche Classic und Crème fraîche Kräuter mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und noch 1 Min. weiterrühren. Forellenfilet grob zerkleinern, dabei evtl. vorhandene Gräten entfernen und zur Creme geben. Alles mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss Schalottenwürfel unterheben. Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Füllung auf der Biskuitplatte gleichmäßig verstreichen und Biskuitplatte längs halbieren, so dass 2 Rechtecke von etwa 20 x 30 cm entstehen. Die Gebäckplatten von der langen Seite her aufrollen, auf eine Platte legen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Eier pellen und in kleine Stücke schneiden oder würfeln. Forellenfilets in Rauten schneiden. Jede Rolle in 25 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Biskuitrollenscheiben mit Crème fraîche, Forellenrauten, Ei und Knabbergebäck garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Häppchen einen Tag im Voraus zubereitet werden oder eingefroren werden.