

Lachs-Avocado-Taler

Pikante Vorspeise mit Biskuitboden.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Tortenring (Ø 10-18 cm)
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
2 Msp. Salz
etwa 2 EL fein gehackte Petersilie
50 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Avocadocreme:

½ Zwiebel
1 reife Avocado groß
etwa 3 TL Zitronensaft
Chiliflocken
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Lachscreme:

½ Zwiebel
175 g geräucherter Lachs in Scheiben
etwa 1 TL Zitronensaft
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
frisch gemahlener Pfeffer

Zum Verzieren:

3 Scheiben unbehandelte Zitronen
etwa 25 g geräucherter Lachs
Blattpetersilie

1 Vorbereiten:

Backblech zu etwa 1/3 (ca. 40 x 12 cm) fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken (Abb. 1). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit Wasser und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe mind. 3 Min. aufschlagen. Petersilie unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Streifen Backpapier glatt streichen (Abb. 1) und backen.



Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Tortenring auf Ø 10 cm einstellen, 3 Taler ausstechen (Abb. 2) und diese auf eine Tortenplatte legen. Tortenring um den ersten Boden stellen.



4 Avocadocreme zubereiten:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Avocado halbieren und aus der Schale nehmen. Eine Hälfte in Würfel schneiden. Die zweite Hälfte mit einer Gabel zerdrücken, in eine Schüssel geben und mit 2 TL Zitronensaft, Chilliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken. Zwiebel- und Avocadowürfel vorsichtig unterheben.

5 Lachscreme zubereiten:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Lachs klein schneiden. Zitronensaft und Crème fraîche in eine Rührschüssel geben, Sahnesteif aufstreuen und sofort mit einem Schneebesen gut verrühren. Lachs und Zwiebeln unterheben und mit Pfeffer abschmecken.

6 Schichten:

1/3 Lachscreme auf den ersten Biskuitboden mit Tortenring geben, mit einem Löffel festdrücken und gleichmäßig verstreichen. Tortenring nach oben abziehen und um den zweiten Boden stellen. Wieder 1/3 Lachscreme verstreichen, ebenso beim letzten Boden. Avocadocreme dritteln und mittig auf die Lachstaler geben.

7 Verzieren:

Türmchen nach Belieben ganz lassen oder halbieren und mit Zitronenscheiben, etwas Lachs und Kräutern dekorieren. Die Taler können sofort serviert werden.