

SCHÖBERL MIT LACHSCREME

FÜR 6 STÜCK:

1 Beutel Biskuit perfekt
5 Eier, 10 EL Wasser
100 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1 TL gerebelte Kräuter der Provence

Für die Creme:

1 Packung Räucherlachs (200 g)
200 g Frischkäse
Saft von 1/2 Zitrone
1 Prise Cayennepfeffer
1/2 Bund Schnittlauch
Rucolablättchen und
Kirschtomatenhälften zum
Garnieren

1. Das Biskuit perfekt mit den Eiern und dem Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät sieben Minuten bei höchster Stufe aufschlagen.

2. Das Weizenmehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und vorsichtig unterziehen. Den Teig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräutern der Provence würzen.

3. Eine Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, glatt streichen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.

4. Den fertig gebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, erkalten las-

sen, aus der Form stürzen und mit einem ovalen Ausstecher sechs Schöberl ausstechen.

5. Für die Creme den Räucherlachs mit dem Frischkäse und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen.

6. Die Schöberl auf Tellern dekorativ anrichten, mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Lachscreme abstechen, diese auf die Schöberl setzen und mit dem verlesenen, gewaschenen und geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Das Ganze mit Rucolablättchen und Kirschtomatenhälften garnieren und sofort servieren.

