



Pistazien-Galette mit Lachs und Fetacreme

mit Kapern, Dill und Wildkräutersalat



ca. 1h



2 Personen

Rustikal und doch sehr fein kommt sie daher, die heutige Galette. Es geht los beim Teig, der mit gehackten Pistazienkernen angereichert wird. Darauf streichst du eine würzige Fetacreme, auf die du Lauch und saftige Lachsstücke bettest. Salzige Kapern ergänzen das maritime Flair. Und auch der Beilagensalat ist nicht irgendein Salat, sondern kommt mit zarten Wildkräutern daher. Köstlich!

- 150g Weizenmehl ²
- 20g Pistazienkerne ⁵
- 250g Butter ³
- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Feta ³
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ¹
- 1 Pck. Kapern
- 10g Dill
- 2 Tomaten
- 50g Wildkräutersalat

- 1TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Frischhaltefolie
- Nudelholz
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Den Teigrand am besten mithilfe des Backpapiers über die Füllung falten.

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.



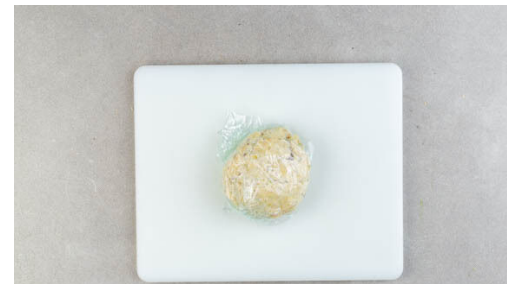
1. Teig vorbereiten

Den Ofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **1EL Mehl** beiseitestellen, das **übrige Mehl** mit 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Pistazien** fein hacken und untermischen. Die **½ der kalten Butter** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei schnell arbeiten, damit sie nicht zu weich wird. Die **Butter** mit der **Mehlmischung** vermengen und zwischen den Fingern zerdrücken.



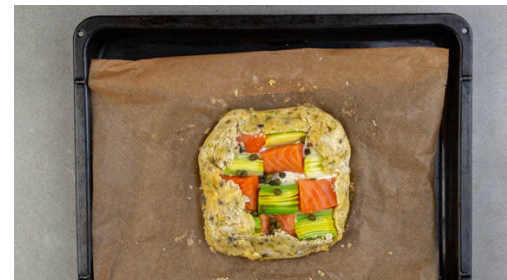
4. Teig ausrollen

Den **Fisch** kalt abspülen und trocken tupfen, Haut und evtl. vorhandene Gräten entfernen. In ca. 4cm große Stücke schneiden. Ein Stück Backpapier mit der **½ des restlichen Mehls** bestäuben. Den **Teig** auf dem Papier mit dem **übrigen Mehl** bestäuben und zu einem ca. 28cm großen Kreis ausrollen, Ungleichmäßigkeiten stören nicht. Mehr **Mehl** aufstreuen, falls der **Teig** sehr klebrig ist. Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere di



2. Teig kneten

3EL eiskaltes Wasser auf dem **Teig** verteilen, alles gut verrühren und den **Teig** mit den Händen so lange kneten, bis er sich zu einer klebrigen Kugel formen lässt. Dann in Frischhaltefolie einwickeln und ins Gefrierfach legen. **Achtung:** Den **Teig** nicht länger als notwendig kneten! **Tipp:** Die **übrige Butter** wird für dieses Rezept nicht benötigt und kann eingefroren werden.



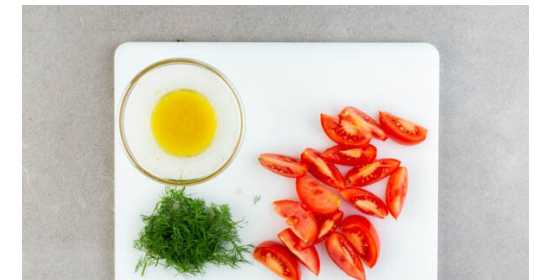
5. Galette belegen

Den **Teig** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und mit der **Fetacreme** bestreichen, dabei ca. 4cm Rand frei lassen. Den **Lauch**, den **Fisch** und die **½ der Kapern** auf der **Creme** verteilen und den **Teigrand** über die **Füllung** falten. Die **Galette** 25–30Min. im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt ist.



3. Fetacreme zubereiten

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Lauch** zum Kochen bringen. Den **Lauch** in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Die **½ der Zitronenschale** abreiben. Den **zerkrümelten Feta** mit der **Crème fraîche**, der **Gewürzmischung** und der **Zitronenschale** verrühren, mit Pfeffer würzen. Den **Lauch** im kochenden Wasser 3-4Min. blanchieren, abgießen und längs aufschneiden.



6. Salat zubereiten

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Den **Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl und 1TL Senf verrühren. Mit den **restlichen Kapern**, den **Tomaten** und dem **Wildkräutersalat** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Galette** mit dem **Dill** garnieren und den **Salat** dazu geben.