



Pistazien-Galette mit Lachs und Fetacreme

mit Kapern, Dill und Wildkräutersalat



ca. 1h



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 300g Weizenmehl ²
- 40g Pistazienkerne ⁵
- 250g Butter ³
- 2 Stangen Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Feta ³
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 3 Pck. italienische Gewürzmischung
- 4 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ¹
- 2 Pck. Kapern
- 20g Dill
- 4 Tomaten
- 100g Wildkräutersalat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

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

Allergene

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



1. Teig vorbereiten

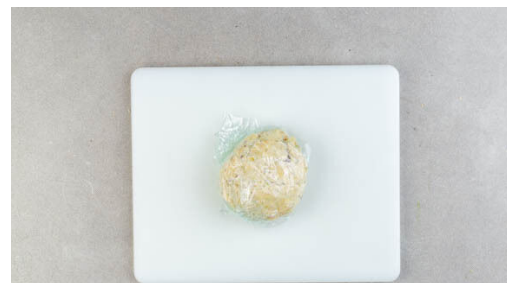
Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **2EL Mehl** beiseitestellen, das **restliche Mehl** mit 2TL Zucker und ½TL Salz vermengen. Die **Pistazien** fein hacken und untermischen. Die **kalte Butter** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei schnell arbeiten, damit sie nicht zu weich wird. Die **Butter** mit der **Mehlmischung** vermengen und zwischen den Fingern zerdrücken.



4. Teig ausrollen

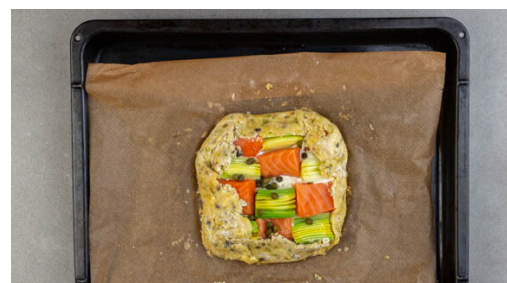
Den **Fisch** kalt abspülen und trocken tupfen, Haut und evtl. vorhandene Gräten entfernen. In ca. 4cm große Stücke schneiden. Zwei Stücke Backpapier mit **je ½EL Mehl** bestäuben. Den **Teig** halbieren, auf dem Papier mit dem **übrigen Mehl** bestäuben und zu zwei ca. 28cm großen Kreisen ausrollen, Ungleichmäßigkeiten stören nicht. Mehr **Mehl** aufstreuen, falls der **Teig** sehr klebrig ist.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Teig kneten

6EL 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!



5. Galette belegen

Die **Teige** mit dem Backpapier auf zwei Backbleche legen und mit der **Fetacreme** bestreichen, dabei ca. 4cm Rand frei lassen. Den **Lauch**, den **Fisch** und **je ¼ der Kapern** auf der **Creme** verteilen und den **Teigrand** über die **Füllung** falten. Die **Galettes** 25–30Min. im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



3. Fetacreme zubereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Lauch** zum Kochen bringen. Den **Lauch** in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Die **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 auspressen. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Den **Zitronensaft** mit 2EL Olivenöl und 2TL Senf verrühren. Mit den **restlichen Kapern**, den **Tomaten** und dem **Wildkräutersalat** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Galettes** mit dem **Dill** garnieren und den **Salat** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**