

Kartoffel-Spargel-Tarte zu Lammlachse

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

- 250 g grüner Spargel
- Jodsalz
- 8 Kirschtomaten
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 100 ml Milch
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 2 Eier
- 1/2 Päckchen 7-Kräuter Mischung
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- Fett für die Form
- 1 Rolle Blätterteig
- 600 g Lammlachse
- 2 EL Olivenöl
- 100 g gemischter Salat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL körniger Senf
- 4 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Walnussöl
- 2 EL Wallnusshälften
- 3 EL Crema di Balsamico

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2485 kJ
Energie (Kilokalorien):	594 kcal
Fett:	40 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	27 g
davon Zucker:	5,6 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß:	30 g
Salz:	1,2 g

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Spargel-Tarte zu Lammlachs 250 g Spargel abspülen, Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Spargel in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren und danach in kaltes Wasser legen. Abtropfen lassen. 8 Kirschtomaten abspülen und halbieren.

2. Pfanni Kartoffel Püree nach Packungsanleitung, jedoch mit nur 300 ml Wasser und 100 ml Milch zubereiten. 100 g Ziegenfrischkäse, 2 Eier und 1/2 Päckchen Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tarteform (ca. 24 cm) fetten. Blätterteig in die Form legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und die überstehenden Ränder abschneiden. Püree-Mischung auf dem Teig verstreichen. Spargel und Tomaten darauf verteilen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Tarte auf der untersten Einschubleiste in den Ofen schieben und etwa 30 Minuten backen.

3. Für die Lammlachse 600 g Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse darin von beiden Seiten jeweils etwa 4 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten.

4. Für den Salat 100 g gemischte Salate abspülen und trocken schleudern. Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 EL Senf, Knoblauch und 4 EL Balsamico-Essig verrühren. 3 EL Walnussöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Lammlachse in Scheiben schneiden und mit einem Stück Tarte und Salat auf Tellern anrichten. Kartoffel-Spargel-Tarte zu Lammlachs mit 2 EL gehackten Walnüssen bestreuen und mit 3 EL Crema de Balsamico verzieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen