



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Smashed Potato Tartes mit Räucherlachs

Smashed Potato Tartes mit Räucherlachs

500 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Maitre Marcel Grobes Steinsalz ideal für die Salzmühle

0.5 Teelöffel Maitre Marcel Bunter Pfeffercocktail ideal für die Pfeffermühle

100 g geriebener Parmesan

Belag:

100 g Ricotta oder Frischkäse

0.5 Teelöffel Maitre Marcel Knoblauch in Sonnenblumenöl

80 g Räucherlachs, in kleine Stücke geschnitten

Etwas Maitre Marcel Grobes Steinsalz ideal für die Salzmühle

Etwas Maitre Marcel Bunter Pfeffercocktail ideal für die Pfeffermühle

1 Handvoll Kresse oder Schnittlauch

Smashed Potato Tartes mit Räucherlachs

1.

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15–20 min. weich kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen.

Jede Kartoffel leicht mit einem Glas oder einer Gabel in einer kleinen Tarte Form platt drücken, sodass eine Tarte-Form entsteht. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen 20 min. bei 180°C Umluft backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Anschließend herausnehmen, mit Parmesan Käse bestreuen und weitere 5 min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Ricotta/Frischkäse mit der Knoblauchpaste vermengen und die Mischung auf die warmen (oder abgekühlten) Kartoffel Tartes streichen (ggf. die Tartes dafür aus der Form nehmen). Räucherlachs darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kresse oder Schnittlauch bestreuen.