Erbsentörtchen mit Lachs und Dill

Schmackhafter Gruß vom Nordmeer auf pikantem Bett

Zubereitung: 20 Minuten plus 25 Minuten Einweich-, Koch- und Frittierzeit plus etwa 7 Minuten Backzeit plus 1 Stunde Kühlzeit
Ergibt etwa 8 Stück

Zutaten

Für die Törtchen

1 Blatt Gelatine
8 pikante kleine Tartelettes zum Aufbacken (FP, je etwa 3 cm Ø)
1 EL Olivenöl
50 g Gartenerbsen (alternativ TK-Erbsen, aufgetaut)
½ TL Salz
¼ TL Cayennepfeffer
40 g Sahnequark

Für das Topping

8 Stängel Dill
40 g Räucherlachs
Fleur de Sel
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem

100 ml Öl zum Frittieren

Für die Törtchen das Gelatineblatt etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Tartelettes auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 7 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

In einer kleinen Pfanne das Olivenöl bei niedriger Temperatur erwärmen und die Erbsen darin andünsten. Zu den Erbsen 2 EL Wasser, Salz und Cayennepfeffer geben und zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln. Die Pfanne vom Herd ziehen. Das Gelatineblatt ausdrücken, zu den Erbsen geben und in der Flüssigkeit auflösen. Die Erbsen durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, das Püree etwas abkühlen lassen. Dann den Sahnequark gut unterrühren. Die Erbsenfüllung auf die Tartelettes verteilen und 1 Stunde kühl stellen.

Für das Topping in einer kleinen Pfanne mit hohem Rand das Öl bei hoher Temperatur erhitzen. Die Dillstängel etwas zerzupfen und portionensweise im heißen Öl etwa 5 Sekunden frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen (siehe Seite 10 f.). Den Räucherlachs in 16 Stücke schneiden. Die Törtchen mit je zwei Lachsstücken und Dill dekorieren. Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen, sofort servieren.