

Unsere Lieblingsrezepte

Lecker Fisch - verführerisch!

Altonaer Granattorte

mit Feldsalat und
Kartoffeldressing



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 125 g Butter
- 5-6 EL Wasser
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Beilage

- 100 g gewaschener Feldsalat
- 150 g Kartoffeln
- 150 ml Fleischbrühe
- 2 EL weißen Balsamicoessig
- 4 EL Olivenöl
- 80 g Walnuskerne

Für die Füllung

- 40 g Butter
- 150 g Emmentaler Käse
- 100 g gekochter Schinken
- 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel
- 4 Eier
- 1/8 L Milch
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 250 g Nordseekrabbenfleisch



Hagenah

DIE FISCHWERKER
SEIT 1892

Zubereitung

Für den **Teig** Mehl, Butter, Wasser, Backpulver und Salz zu einem Mürbteig verkneten und ca. 45 Minuten ruhen lassen. Eine Springform von 25 cm Durchmesser ausfetten. Den Teig ausrollen und den Boden der Form damit bedecken sowie am Rand hochziehen. Etwas andrücken und im Ofen bei 200 Grad backen.

Für die **Füllung** die Butter zerlassen, Käse in Streifen schneiden und Schinken fein würfeln. Zwiebeln mit Eiern, Milch, Butter, Salz und Pfeffer verrühren; Käse und Schinken unterziehen. Das **Krabbenfleisch** hinzufügen und die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 Minuten backen. Die Torte heiß servieren.

Die **Kartoffeln** schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser in 20 - 25 Minuten garkochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und stampfen oder durch eine Presse drücken. Dann erst die Brühe dazugeben und anschließend den Essig und das Olivenöl. So lange rühren, bis das Dressing eine sämige Konsistenz bekommt. Gegebenenfalls mit dem Pürierstab nochmals durcharbeiten.

Die Walnusskerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Den **Feldsalat** mit dem Dressing marinieren und neben der warmen Granattorte anrichten. Geröstete Walnüsse darüber streuen.



In feine Streifen geschnittener und kross ausgelassener Speck passt hervorragend zum Feldsalat mit Kartoffel-dressing!

