

## Pumpnickel-Räucherlachs-Törtchen an Feldsalat

### Zutaten (für 4 Personen):

- 6 große Scheiben Pumpnickel
- 6 EL Frischkäse
- 150 g Räucherlachs
- ½ Meerrettichwurzel
- etwa 60 g Feldsalat
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Bund Dill
- 10 Walnüsse
- 2 TL Honig
- etwas Walnussöl
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Für den Boden des Törtchens die Pumpnickel-Scheiben in eine Schüssel zerbröseln. Etwa 3 EL Frischkäse zu den Pumpnickel-Stückchen geben und gut mit einem Löffel vermengen, bis eine Bindung entsteht. Die Masse darf nicht zu flüssig werden. Masse salzen und pfeffern und zur Seite stellen.

Etwa 3 EL Frischkäse in eine Schüssel geben. Etwas Orangenabrieb hinzugeben und dabei darauf achten, dass man mit der Reibe nur die orangene Schale abreibt und nicht die weiße Haut. Ebenso etwas Zitronenschale abreiben. Zitrone auspressen und etwa die Hälfte des Saftes zum Frischkäse geben. 1 TL Honig ergänzen. Alles mit einem Schneebesen gut vermengen.

1 Zweig Dill mit Stiel klein schneiden. Meerrettich schälen, in kleine Würfel schneiden und beides zum Frischkäse geben. Räucherlachs klein schneiden und hinzufügen. Mit einem Löffel die Lachs-Meerrettich-Frischkäse-Masse vermengen. Wenn die Masse nicht haftet, noch etwas Frischkäse ergänzen.

Zur Portionierung auf dem Teller 2 Schüsselchen mit etwas Walnussöl einreiben. Da die Schüsselchen im Anschluss gestürzt werden, zuerst die Lachs-Frischkäse-Masse mit einem Löffel in die Förmchen drücken, dann die Pumpnickel-Frischkäse-Masse, die als Boden der Törtchen dient. Alles gut festdrücken. Schüsseln auf den Servierteller stürzen. Wenn man lieber 4 kleinere Portionen anrichten möchten, kann man auch kleinere Schälchen zur Portionierung verwenden.

Für das Salatdressing etwas Zitronensaft mit dem Saft von ½ Orange, 1 TL Honig, etwas Pfeffer, Salz und 3 TL Walnuss-Öl vermengen. Ein paar Walnüsse klein hacken und ins Dressing geben. Zu viele Walnüsse können einen bitteren Geschmack erzeugen.

Den geputzten Feldsalat zum Dressing geben und vermengen, bis die Blätter benetzt sind. Feldsalat auf den Pumpnickel-Räucherlachs-Törtchen drapieren. Mit einem Löffel etwas von der Salat-Soße mit den Nüssen über die Törtchen tropfen lassen.

Als Verzierung ein paar ganze Walnüsse und Dill neben die Törtchen legen und etwas Pfeffer über die Pumpnickel-Räucherlachs-Törtchen streuen.

Letzter Sendetermin: 15.12.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)