

Dauer: //\ittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

4	Fleischtomaten
1 HANDVOLL	frische Kräuter
50 G	Walnüsse
	Öl
	Salz
1	geräucherter Saibling

Butter zum Ausstreichen der Form

	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Kaviar		

Zubereitung

- 1. Fleischtomaten kurz in kochendes Wasser legen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend enthäuten und in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Kerne entfernen.
- 2. Kräuter blanchieren etwas klein schneiden und im Kutter/Mixer mit Walnüssen, Öl und Salz zu einem Pesto mixen.
- 3. Dann 1 Tomatenscheibe mit Pesto bestreichen, ein kleines Stück Räucherfisch darauflegen und dies 3 x wiederholen, letzte Schicht soll Tomate sein!
- **4.** Eine kleine Kasserolle mit Butter ausstreichen und die Törtchen nebeneinander einlegen und mit einem Teller oder einer Folie zudecken und für 15 Minuten bei 160 170 Grad Heißluft backen!
- 5. Herausnehmen und mit Kaviar belegen! Den beim Backen austretenden Saft etwas mit Wasser aufgießen, kurz aufkochen, abschmecken und rund um die Tomate eingießen.