



© Salzburger Agrar Marketing/Brigitte Quehenberger

Dauer: Mittel

.....

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

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.