

Kalapiirakka - Finnischer Fischauflauf

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Guido Honegger aus Dulliken,SO)

Zutaten: (4 Pers.)

Teig:

- 2 weichkochende Kartoffeln, gekocht, geschält und durchs Passevite gedreht
- 125 g Butter, weich
- 125 g Rahmquark
- 1 Ei
- 180 g Weissmehl
- Salz
- 1 TL Natron oder Backpulver

Füllung:

- 250 g geräucherter Lachs (wenn möglich am Stück), in Würfel geschnitten
- 1 Lauch, in Ringe geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Bund Dill, fein gehackt
- nach Belieben frischer grüner Spargel, in 2cm grosse Stücke geschnitten (alternativ: Büchenspargel)
- 8 – 10 Cherry-Tomaten, halbiert
- 150 g Käse, frisch gerieben (z. Bsp. Gruyère oder ein Bergkäse)
- 3 Eier, verquirlt
- 2.5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- wenig Butter oder Öl zum Andünsten des Gemüses

Zubereitung:

Die pürierten Kartoffeln mit Butter, Rahmquark, Ei und Salz gut mischen. Mehl und Natron (oder Backpulver) dazugeben und zu einem glatten Teig zusammenfügen. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig rund auswallen und in ein ausgebuttertes Blech von ca. 28 cm Durchmesser geben.

Für die Füllung den Lauch, die Zwiebel und den Knoblauch kurz in etwas Butter andünsten. Auskühlen lassen.

Die frischen Spargel-Stücke in etwas Salzwasser knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

Spargel-Stücke und die Gemüse-Mischung in einer Schüssel mit dem Lachs, dem Dill, dem geriebenen Käse, den Eiern und dem Rahm gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung gleichmässig auf dem Teig verteilen. Mit den halbierten Cherry-Tomaten garnieren und für 45 Minuten in den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Heiss servieren.