

# Mein Spargelkuchen mit Rauchlachs und einer Chili Cocktailsoße

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Warum immer Zwiebelkuchen ? Hier einmal etwas Anderes für die Spargelzeit!

## Zutaten

- Der geriebene Mürbeteig für eine 28 cm Springform aus:
- 150 g Mehl , gesiebt
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei
- Etwas Wasser
- 1 Prise Salz
- Für de Spargel - Rauchlachsauflage:
- 200 g weißer Spargel, geschält
- 200 g grüner Spargel, geschält
- 200 g Rauchlachs in Scheiben
- ½ l Sahne oder für Kalorienbewusste, 1/2 l Milch
- 6 ganze Eier
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Chili Cocktailsoße:
- 3 El gute Majonnaise
- 3 El geschlagene Sahne
- 1 El guter Tomatenketsuo
- 2 cl Cognak oder Weinbrand
- 1 El geriebener Meerrettich
- Etwas gemahlene Chilipulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Die Chili Cocktailsoße:

## **Schritt3**

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit der geschlagenen Sahne auflockern, pikant nachschmecken

## **Schritt4**

Herstellung des Mürbeteigs:

## **Schritt5**

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Wasser und dem Ei intensiv verkneten. 30 min. "ruhen" lassen.

## **Schritt6**

Die Springform bestücken und ca. 10 Min bei 180° C "blind" vorbacken. (Das kann man schon am Tag vorher erledigen)

## **Schritt7**

Die Auflage / Füllung:

## **Schritt8**

Den Spargel herkömmlich schälen und schräg in 3 cm große Stücke schneiden. Nur kurz 2 - 3 min. in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker „blanchieren“. (Er gart ja beim Backvorgang weiter)

## **Schritt9**

Der Guss / Royal:

## **Schritt10**

Die Sahne oder Milch mit den Eiern verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## **Schritt11**

Die Vorbereitungen:

## **Schritt12**

Den Boden aus der Springform nehmen und den Rand bis oben mit Silberfolie auslegen.

## **Schritt13**

(Damit die Form dicht ist und die Sahne-Eiermasse nicht herausläuft)

## **Schritt14**

Den Rauchlachsscheiben in 2,5 cm große Blätter schneiden.

### **Schritt15**

Der Aufbau:

### **Schritt16**

Den blanchierten Spargel, abwechselnd auf dem „blind“ vorgebackenen Boden schichten, den Rauchlachs verteilen.

### **Schritt17**

Mit der Sahne - Eiermasse aufgießen und in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt18**

Backzeit zunächst ca. 10 min., dann auf 170° C zurückschalten und weitere 15 min. zu Ende backen, goldbraun überkrusteten.

### **Schritt19**

Nach eigenem Geschmack, etwas geriebenen Parmesankäse, Gryerzer o.ä. darüber geben.

### **Schritt20**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt21**

Den Spargel - Lachskuchen etwas ausruhen lassen und noch warm portionieren, mit der Cocktailsoße servieren.

**Tags:** bunt, royal, zum wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mein-spargelkuchen-mit-rauchlachs-und-einer-chili-coktailsosse/>