

Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse



Fischtorte

von Hans-Helge Ott

Zum 5. Geburtstag von Mare Radio muss eine stilechte Geburtstagstorte natürlich eine Fischtorte sein! Nun gibt es verschiedene Möglichkeiten, einen ungesüßten Tortenboden zu machen, beispielsweise aus Mürbeteig oder Blätterteig. Ich bevorzuge aus zwei Gründen schlichtes Weißbrot, denn erstens habe ich keine große Ahnung vom Backen, und zweitens finde ich Weißbrot sehr passend zu den folgenden Füllungen:

Zutaten:

- 600 g Frischkäse, verschiedene „Parfüms“ die mit dem Frischkäse verrührt werden, z.B.
 - Meerrettich und Kapern (ganz oder gehackt) oder
 - mildes Currypulver oder
 - Senf
- verwenden Sie nur eine dieser Geschmacksrichtungen!

Außerdem:

- Räucherlachs (kaltgeräuchert) in dünnen Scheiben oder
- Räucheraalfilets oder
- geräucherte Forellenfilets,
- evtl. noch Dill oder Petersilie

und eine Garnitur, z.B.:

- gekochte oder geräucherte Garnelen oder
- Nordseekrabben oder
- roten und/oder schwarzen Kaviar,
- dazu evtl. hübsch geschnittene Lauchzwiebeln oder Radieschen o.ä.

Zubereitung:

Sie schneiden von einem Kastenweißbrot alle Rinden rundherum ab. Den weichen Kern (die Krume) schneiden Sie nun quer in lange Scheiben, parallel zum Boden, 1-2 cm dick.

Dann nehmen Sie eine Kastenform, in die das Weißbrot hineinpasst, und legen Sie mit Alufolie aus. Nun kommt die erste lange Weißbrotscheibe der Länge nach hinein und wird mit etwas gewürztem Frischkäse dick bestrichen. Darauf legen Sie eine Lage Fisch und darauf wieder eine bestrichene Weißbrotscheibe, aber über Kopf, so

dass der Fisch in Frischkäse eingebettet ist. Machen Sie so weiter, bis die Kastenform bis obenhin voll ist. (Es wird ziemlich viel von dem Brot übrig bleiben!)

Decken Sie die Form nun mit Folie ab und stellen Sie sie 24 Stunden in den Kühlschrank, damit die Mischung gut durchzieht und schnittfest wird. Am nächsten Tag stürzen Sie die Form, ziehen die Alufolie ab, bestreichen den Laib oben und an den Seiten mit dem restlichen Frischkäse und garnieren die Oberseite.

Zum Servieren mit einem scharfen, schweren Messer, das Sie in heißem Wasser angewärmt haben, in Scheiben schneiden und wie eine Scheibe Terrine als Vorspeise reichen.

Autor: Hans-Helge Ott