



PIKANter CAKE MIT GERÄUCHERTEM EGLI LOË, GREYERZER AOP UND GRÜNEM SPARGEL

ZUTATEN

- 220 g geräucherte Eglifilets
LOË Original
- 9 grüne Spargel
- 1 Bund Schnittlauch
- 220 g Mehl
- 15 g Bio-Hefe
- 2,5 dl Milch
- 4 Eier
- 5 EL Olivenöl
- 100 g AOP-Greyerzer
- 1 Prise „Fleur de sel“
- 3-4 Umdrehungen weisser
Pfeffer aus der Mühle

1 Cakeform von 26 cm

ZUBEREITUNG

Den geschälten Spargel in einem Topf mit siedendem Salzwasser 6-7 min kochen. Kurz in einer grossen Schüssel Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und auf einem Tuch trocknen. Beiseitestellen. Die Räucherfilets LOË in Streifen schneiden. Den Greyerzer reiben und den Schnittlauch fein schneiden.

Das gesiebte Mehl mit Hefe, Milch, Eiern, Olivenöl, geriebenem Greyerzer, Schnittlauch, Salz und weissem Pfeffer zu einem gleichmässigen Teig kneten. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Etwas Teig in die mit Backpapier belegte Cakeform geben und abwechselnd den grünen Spargel und die Räucherfilets LOË in Längsrichtung einschichten. Mit dem übrigen Teig bedecken. 45 min im Ofen backen. 5 min abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Cake in Scheiben schneiden und bei Raumtemperatur geniessen.

Tipps und Tricks

- Statt Spargel eventuell grüne Bohnen, Broccoli oder Erbsen verwenden.
- Mit einem Messer (oder einer Stricknadel) in den Cake stechen. Er ist fertig gebacken, wenn die Nadel trocken wieder herauskommt.

