

# Scottish smoked mackerel flan

---



Geräucherte Makrele in einer Pie-Form mit Radieschen und Feldsalat

## Zutaten für 8 bis 10 Stück:

Für den Teig:

- ✚ 225 g Mehl
- ✚ ½ Teelöffel Salz
- ✚ 115 g kalte Butter
- ✚ Kaltes Wasser
- ✚ Getrocknete Erbsen

Für die Füllung:

- ✚ 300 g geräucherte Makrele\*
- ✚ 600 ml Milch
- ✚ Pfeffer
- ✚ Salz
- ✚ 150 ml Crème fraîche
- ✚ Ingwer
- ✚ 200 g Kartoffeln
- ✚ 2 Eier

\* Das Originalrezept wird mit geräuchertem Schellfisch hergestellt. Den bekommt man aber nur sehr selten zu kaufen.

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut vermischen bis sich ein fester Teig bildet. Den Mürbeteig in Folie einwickeln und für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Keine Umluft!

Die Pie-Form fetten, den Teig ausrollen und in die Form drücken. Mit der Gabel mehrmals Löcher in den Teigboden pieken, damit der Teig beim Ausbacken nicht wölbt. Den Teig mit Backpapier abdecken und darauf die Erbsen als Gewicht verteilen. Den Teig 20 Minuten backen und danach die Erbsen entfernen.

Für die Füllung die Makrele enthäuten und die Gräten entfernen. Die Makrele in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Milch in einem Topf etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen. Salz und Pfeffer dazugeben und mitköcheln lassen. Den Fisch nach 10 Minuten aus dem Sud nehmen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Sud abkühlen lassen.

Crème fraîche und zwei Eier mit dem Schneebesen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken und mit dem abgekühlten Sud vermengen. Der Sud darf nicht zu warm sein, da sonst das Ei sofort stockt. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln sollten in Salzwasser etwa 8 Minuten vorgekocht werden. Die Kartoffeln und den Fisch auf dem Teig verteilen und mit der Eiermilch auffüllen.

Das Ganze weitere 40 Minuten im Ofen goldbraun fertig backen. Dazu schmeckt ein frischer Salat der Saison, z. B. Feldsalat mit Radieschen in einer Essig-Öl-Senf-Marinade

*Einfach lecker!*