



ZUBEREITUNG

In einem kleinen Topf Butter schmelzen. Knäckebrot sehr fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Masse in eine Springform füllen, glatt streichen und festdrücken. Wenn etwas übrig bleibt, kann man es später zum Dekorieren verwenden. Die Form im Kühlschrank eine Stunde durchkühlen und den Topf reinigen.

In der Zwischenzeit Zitrone auspressen und den Saft mit Frischkäse, Joghurt und Meerrettich in einer Schüssel glatt verrühren. Die Sahne im zuvor genutzten Topf mit der Agartine 2 Minuten aufkochen, kurz abkühlen lassen und unter die Frischkäsecreme rühren. Die Masse mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, in die Springform füllen und 5 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Anrichten die Fischfilets in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Radieschen samt Grün vierteln und den Schnittlauch in feine Röllchen zerkleinern. Zum Servieren die Tarte mit Heringsstücken, Radieschen und Schnittlauch dekorieren und genießen.

ZUTATEN

300 g Knäckebrot
100 g Butter
300 g Frischkäse
150 g Joghurt
200 ml Sahne
50 g Meerrettich aus dem Glas
1 Bio-Zitrone
10 g Agartine (pflanzliches Geliermittel)
Salz
schwarzer Pfeffer

Außerdem:
200 g Herings- oder Matjesfilets
4 Radieschen mit Grün
½ Bund Schnittlauch

UTENSILIEN

Springform (26 cm Durchmesser),
Schneidebrett, Messer, kleiner Topf,
mittelgroße Schüssel