

Tomaten-Tarte Tatin

mit Salsa verde

- 40 min Zubereitungszeit
- 20 min Kochzeit
- 1.213 kcal pro Portion
- Mittel
- Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

2	rote Tomaten
2	gelbe Tomaten
3 El	Olivenöl
2	rote Zwiebeln
2	Zweige Thymian
20 g	brauner Zucker
1 El	heller Balsamicoessig
2 Tl	kleine Kapern
250 g	frischer Blätterteig
30 g	Petersilie
30 g	Basilikum
1	Knoblauchzehe
2	Sardellenfilets
80 ml	Olivenöl
1	Limette
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Für die Tomaten-Tarte Tatin die roten und gelben Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. 3 EL Olivenöl in eine Pfanne erhitzen und die Tomaten beidseitig scharf anbraten. Die Tomaten herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Temperatur der Pfanne herunter stellen und die Zwiebelstreifen in der Pfanne anschwitzen. Die Thymainblätter von den Zweigen zupfen und zusammen mit dem braunen Zucker, dem hellen Balsamicoessig und 1 TL kleinen Kapern zu den Zwiebeln geben. Alles kurz mit anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Tarteform mit den angebratenen Tomatenscheiben auslegen und die angeschwitzten Zwiebeln darauf verteilen. Den Blätterteig kreisförmig ausstechen und auf den Zwiebeln legen. Die Tomaten-Tarte Tatin für 25 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen schieben. Anschließend die Tarte etwas abkühlen lassen und vorsichtig stürzen. Für die Salsa verde die Blätter von den Petersilien- und Basilikumstielen zupfen und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Sardellenfilets zusammen mit dem Knoblauch, 1 TL kleine Kapern, 80 ml Olivenöl und dem Saft einer Limette zu den Kräutern geben und alles mit einem Pürierstab zu einer feinen grünen Paste mixen. Die Salsa verde mit Salz und Pfeffer abschmecken und separat in einer kleinen Schale zu der Tomaten-Tarte Tatin reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.071kJ /258kcal	5.033kJ /1.213kcal
Fett	22g	103g
davon gesättigte Fettsäuren	7g	35g
Kohlenhydrate	12g	57g
davon Zucker	4g	18g
Eiweiß	2g	11g
Salz	1g	4g