

# Tarte von Thunfisch

## Für zwei Personen

400 g Thunfisch	100 g geräuchertes Dürffleisch	1 Romana-Salat
1 Tomate	150 g Comte-Käse	75 g Butter
350 g Crème-fraîche	125 ml Wasser	150 g Mehl
1 EL scharfer Senf	1 Msp. mittelscharfer Senf	1 EL Essig
2 EL Kürbiskernöl	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl anbraten. Anschließend den Thunfisch in eine Schüssel geben, die Crème-fraîche und das klein geschnittene Dürffleisch zugeben und alles gut verrühren. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Wasser zufügen und den Topf vom Herd nehmen. Anschließend das Mehl dazugeben und gut verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und anschließend ausrollen. Den Teig in eine Auflaufform geben und mit einer Gabel einstechen. Anschließend den Senf auf dem Boden verteilen und die Thunfischmasse auf dem Boden verteilen. Den Käse reiben. Die Tomatenscheiben drauflegen und den gerieben Käse darüber streuen. Anschließend die Backform für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Vinaigrette aus zwei Esslöffeln Kürbiskernöl, einem Teelöffel Essig, einem halben Teelöffel Senf, Pfeffer und Salz anrühren. Den Romanasalat waschen und trocken schleudern. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Aus der Form ein Stück Tarte schneiden, mit Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Woll am 04. November 2013