

# Empanadas mit Thunfischfüllung auf Caesar-Salad

## Für zwei Personen

### Für den Teig der Empanadas:

500 g Mehl	50 g weiche Butter	200 ml Wasser
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

### Für die Füllung:

2 Sardellenfilets	1 Dose Thunfisch	1 Fleischtomate
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	2 TL Kapern	1 Ei
1 EL Balsamicoessig	Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

### Für die Empanadas:

Pflanzenöl

### Für den Salat:

1 Mini-Romanasalat	2 Sardellenfilets	1 TL Kapern
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Ei
1 TL Senf	50 ml Pflanzenöl	1 EL gerieb. Parmesan
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Limette	1 Zweig Koriander
-----------------------	-------------------

### Für den Teig der Empanadas:

Das Mehl, die weiche Butter und +das Wasser mit Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig kaltstellen.

### Für die Füllung:

Ei in sprudelndem Wasser hartkochen. Tomate, Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern klein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Masse abkühlen lassen und mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Der abgekühlten Masse ein hartgekochtes Ei, Chili und den Thunfisch hinzufügen.

### Für die Empanadas:

Teig dünn ausrollen und handflächengroße Kreise ausstechen. Einen gehäuften Teelöffel der Masse auf die Kreise geben und den Teig umschlagen/umklappen, sodass die Masse im inneren des Teiges ist. Die Teigtaschen in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

### Für den Salat:

Knoblauch, Sardellen und Kapern mit einer Gabel zerstampfen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus dem Eigelb, dem Senf und dem Pflanzenöl eine Emulsion herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Parmesan und Limettensaft abschmecken.

Salatblätter waschen, trocknen und mit dem Dressing marinieren.

### Für die Garnitur:

Koriander feinhacken.

Peter Hoebertz am 22. März 2023