

Auberginen-Lachs-Tarte Kapern-Butter, Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Auberginen-Lachs-Tarte:

200 g Lachsfilet (ohne Haut)	2 Auberginen	1 Tomate
1 Knoblauchzehe	2 EL Crème-fraîche	1 Ei
2 Scheiben TK-Blätterteig	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Kapernbutter:

1 EL Kapern	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Rote Bete-Carpaccio:

2 Knollen Rote-Bete	50 g Kapern	40 g Parmesan
Olivenöl	Zitronensaft	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Auberginen grob würfeln und in eine Pfanne mit Olivenöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, hacken und zu den Auberginen geben. Beide Zutaten anbraten und einkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen und ein Eigelb und einen Esslöffel Crème fraîche unterrühren und pürieren.

Den Blätterteig auf Mehl etwas ausrollen und einen circa zwölf Zentimeter großen Kreis ausstechen. Die Auberginenmasse großzügig auf dem Blätterteig verteilen und dabei einen zentimeterbreiten Rand lassen.

Den Lachs in dünnen Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen. Nun alles salzen und pfeffern. Die Tomate in dünne Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Die Tarte im Backofen 15 Minuten backen.

Die Kapern grob hacken. Die Butter in der Pfanne schmelzen und darin die Kapern anschwitzen. Zwei Esslöffel Wasser, ein Esslöffel Crème fraîche und die Petersilie untermischen und mit Salz Pfeffer würzen.

Die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf einem Teller verteilen. Die Kapern anrösten und darauf verteilen. Das Olivenöl und etwas Zitronensaft darüber geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und den Parmesan in feinen Raspeln über das Carpaccio geben. Das Auberginen-Lachs-Tarte mit Kapernbutter und Rote Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten und servieren.

Jens Rigterink am 03. März 2015