Tomaten-Galette mit Ziegenfrischkäse und Rapunzel-Salat

Für zwei Personen

Für den Galette-Teig:

150 g Mehl	75 g sehr kalte Butter	60 ml eiskaltes Wasser
1 gute Prise Salz		

Für den Galette-Belag:

150 g bunte Cherrytomaten	1 Schalotte	1 Ei
100 g Ziegenfrischkäse	2 EL Crème-fraîche	Salzflocken
Salz	Pfeffer	

Für das Chili-Öl:

1 TL Chiliflocken	100 ml neutrales Öl

Für die Knoblauch-Croûtons:

1 Sch. Mischbrot vom Vortag	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
Salz		

Für den Rapunzelsalat:

100 g Feldsalat	1 TL Senf	2 EL Olivenöl
1 EL Aceto Balsamico	Salz	Pfeffer

Für die Dekoration:

2 Zweige Basilikum

Für den Galette-Teig:
Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Mehl mit Butter, Wasser und Salz im Multizerkleinerer kurz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig teilen und jeweils Kreise von ca. 12 cm ausrollen.

Für den Galette-Belag:
Tomaten waschen und halbieren. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Teigkreise dünn mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Schalotten und Ziegenfrischkäse darauf verteilen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und trennen. Teigränder ca. 1,5 cm zur Füllung einschlagen, mit Eigelb bestreichen und mit Salzflocken bestreuen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Für das Chili-Öl:
Chiliflocken und Öl in einen Multizerkleinerer geben und pürieren. Öl setzen lassen. Vor dem Anrichten Galette mit Chili-Öl beträufeln.

Für die Knoblauch-Croûtons:
Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Brot darin anrösten.
Knoblauch dazu geben, salzen und in der Pfanne schwenken.

Für den Rapunzelsalat:
Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer miteinander zu einer Emulsion aufschlagen.
Über den Salat geben.

Für die Dekoration:
Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen.

Katrin Anter am 17. Mai 2022