

Sauerkraut-Tarte mit Räucherfisch-Mousse

Für 6 Personen

300 g Mehl	200 g Butter	2 Eigelb
Salz	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
350 g Sauerkraut	1 TL Butter zum Ausfetten	Linsen zum Blindbacken
450 g Crème-fraîche	100 ml Sahne	3 Eier
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Dill	200 g Räucherfisch	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Forellenkaviar		

Mehl, Butter, Eigelbe und 1 Prise Salz zu einem Mürbeteig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Das Sauerkraut abspülen, abtropfen lassen und zu den Zwiebeln geben, einmal kurz in der Pfanne schwenken, dann in eine Schüssel umfüllen. Den Mürbeteig dünn ausrollen und in eine mit Butter ausgefettete Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) legen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf den Teig ein großes Stück Backpapier geben und darauf die Linsen schütten. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 7 Minuten vorbacken. 250 g Crème-fraîche mit Sahne und den Eiern in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Sauerkraut untermischen. Die Tarteform mit dem Boden aus dem Ofen nehmen, die Linsen mit Hilfe des Backpapiers herunterheben. (Nach dem Abkühlen können die Linsen aufbewahrt werden und immer wieder zum Blindbacken verwendet werden.) Die Backofentemperatur auf 180 Grad herunter stellen. Die Sauerkrautmasse auf den vorgebackenen Boden geben und alles erneut in den Ofen geben. Die Tarte ca. 20 Minuten backen. Schnittlauch, Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Räucherfisch in Stücke teilen und mit den Kräutern und 200 g Crème-fraîche in einen Cutter geben und zu einer glatten Farce verarbeiten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse im Kühlschrank kalt stellen. Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, etwas stocken lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen. Zum Anrichten die Tarte aufschneiden. Je eine Scheibe Sauerkraut-Tarte auf dem Teller anrichten, eine Nocke Räucherfischmousse abstecken und drauf geben. Diese mit etwas Forellenkaviar verzieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah 06. Januar 2012