

Tomaten-Tarte Tatin mit Salatherzen

Für 4 Personen

Für die Tarte:

8 reife Tomaten	2 EL brauner Zucker	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 EL heller Balsamessig	3 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	300 g Blätterteig	3 Stängel Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Römersalatherzen	1 Bund gemischte Kräuter	1/2 Zitrone
2 hartgekochte Eier	250 g Doppelrahm-Frischkäse	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

1 ofengeeignete Pfanne (28 cm)

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen, anschließend Tomaten der Länge nach halbieren.

Den braunen Zucker in eine ofenfesten Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) geben. Olivenöl, Butter zugeben und alles unter Rühren erhitzen.

Die halbierten Tomaten zunächst mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Danach die Tomaten wenden, kurz anbraten und wieder auf die Schnittfläche drehen.

Den Balsamico darüber träufeln und die Pfanne zur Seite stellen.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Thymian abbrausen, trocknen schütteln und die Blättchen abstreifen.

Den Knoblauch und Thymian in die Zwischenräume der Tomaten in der Pfanne verteilen.

Den Blätterteig über die Tomaten legen, den Teig an den Rändern nach innen in die Pfanne umklappen und gut andrücken.

Mit dem Teig nach oben die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und die Tarte Tatin ca. 25 Minuten backen. Der Teig sollte goldbraun und knusprig sein.

In der Zwischenzeit von den Römersalatherzen den Strunk abschneiden, die Blätter einzeln abnehmen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und die Zitrone auspressen.

Die gekochten Eier schälen, halbieren. Das Eigelb aus den gekochten Eiern lösen, das Eiweiß fein hacken.

Den Frischkäse, Eigelb und Kräuter mit der Gabel gut vermischen.

Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, den Teig am Rand vorsichtig lösen und die Tarte auf eine große Platte stürzen.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und über die Tarte streuen.

Den Käsemix mit einem Kugelausstecher rund formen und in die Salatblätter legen. Auf Tellern anrichten, mit dem gehackten Eiweiß bestreuen. Dazu die Tarte servieren.

Rainer Klutsch am 10. September 2021