

# Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade

## Für 2 Personen

60 g Chorizo	3 Tomaten	120 ml Olivenöl
5 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	Zucker
1 Knoblauchzehe	2 Zucchini	100 g Bachkresse
2 Schalotten	2 Eigelbe	1 Msp. Traubensenf
20 ml weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sauerrahm
40 ml Sahne	2 Strudelteigblätter	80 g Frischkäse

Die Chorizo ca. 4 Stunden einfrieren. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen und kurz in siedend heißes Wasser geben. Herausnehmen, die Haut abziehen, dann die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomaten in eine Auflaufform legen, mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. 2 Zweige Thymian zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 30 Minuten antrocknen. Zucchini vierteln, Kerngehäuse entfernen und anschließend die Zucchinistücke in schräge feine Blättchen schneiden. Rest Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zucchinistücke anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian untermischen. Bachkresse putzen, abspülen und gut trocken schütteln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Bachkresseblätter bis auf knapp 2 EL, zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bachkresse-Schalotten leicht abkühlen, gut ausdrücken und fein hacken. 1 Eigelb mit Senf, eine Prise Salz, Zucker, Balsamico und Zitronensaft gut verrühren. Dann nach und nach mit einem Schneebesen im dünnen Strahl 80 ml Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Die frischen Bachkresseblätter fein schneiden und mit Sauerrahm, der angeschwitzten Bachkresse zur Mayonnaise geben, alles gut vermischen und abschmecken. Nachdem die Tomaten aus dem Ofen genommen wurden, die Backofentemperatur auf 180 Grad hoch stellen. 1 Eigelb mit Sahne verquirlen. Strudelteigblätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech slegen und mit Eigelbsahne bestreichen. In die Mitte der beiden Teigblätter mit einer feinen Reibe etwas Chorizo reiben. Die Zucchini-scheiben und Tomatenviertel abwechselnd auflegen, dazwischen etwas Bachkresse-Remoulade geben und etwas Frischkäse geben. Die Teigenden des Strudelteiges einschlagen, sodass runde Törtchen entstehen. Anschließend bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen nochmals etwas Chorizo über das Törtchen reiben. Törtchen in die Mitte eines Tellers geben, und die restliche Bachkresse-Remoulade darum herum verteilen.

Jörg Sackmann Dienstag, 17. Mai 2011