

Tarte de Lotte de mer à l'aubergine en crème d'artichaud

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, 5.8.2016

- ◆ 1 Packung Blätterteig
- ◆ 300 g Seeteufel-Rücken
- ◆ ½ Aubergine
- ◆ Boden einer großen gekochten Artischocke
- ◆ 2 Lauchzwiebeln
- ◆ 1 Ei
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 1 TL Olivenöl
- ◆ 50 ml Milch
- ◆ 2-3 EL Mehl
- ◆ 80 g Emmentaler, gerieben
- ◆ Muskatnuss, gerieben
- ◆ Salz, Pfeffer

Eine überaus exklusive und schonende

Zubereitungsvariante des edlen Tiefseefischs, die sein feines Aroma gebührend zur Geltung bringt.

1. Aubergine in dünne Scheiben schneiden und mit ganz wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei hoher Temperatur bräunen. Sie darf keinesfalls glasig werden. Gehackte Lauchzwiebeln dazugeben. Bei Seite stellen.

2. Artischocken-Creme: Artischockenboden mit der Gabel zerdrücken. Das Ei, den geriebenen Käse, Salz, Pfeffer unterrühren. Ein wenig von dem Eigelb für das Bestreichen des Blätterteigs aufbewahren.

3. Fisch vorbereiten: Haut und Rückgrat vom Seeteufelrücken entfernen und diesen in etwa 1 cm dicke Medallions zerteilen, salzen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. In der heißen Pfanne in etwas Butter von allen Seiten kurz goldgelb anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen und zu der gerösteten Aubergine legen.



Aubergine und Fischmedaillons werden zuunterst in die Blätterteig-Tasche gefüllt.



Fertig! Hier ist die Tarte, wie sie frisch aus dem Ofen kommt.

4. Die Bechamel: Das übrige Mehl in einer heißen Kasserole in geschmolzener Butter auflösen und mit der Milch eine feste Bechamelsosse bereiten. Muskatnuss, Pfeffer, Salz einrühren. Dann vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, und unter die Artischocken-Creme rühren.

5. Die Tarte zubereiten: Eine gebutterte Auflaufform großzügig mit dem Blätterteig auslegen, und zwar so, dass man den Rand oben später etwas einschlagen kann.

Auberginenscheiben und Seeteufel-Stücke darin verteilen und mit der Artischocken-Creme übergießen. Blätterteig einschlagen und mit den aufbefahrten Eigelb bestreichen. Im Backofen (Umluft) bei 180 °C etwa 45 Minuten backen, bis der Teig gold-braun ist.

6. Zum Servieren die Tarte aufschneiden und ruhig etwas abkühlen lassen. Zu dem betont milden Aroma der Tarte paßt vorzüglich eine fruchtige, nicht zu herbe Riesling-Auslese oder -Spätlese.

Für Tiefseefisch wie Lotte de Mer eignet sich die verhältnismäßig lange und schonende Garung unter Blätterteig. Das garantiert ein wunderbares Aroma. Milde Gemüse wie Aubergine und Artischocke geben den geschmacklichen Rahmen und absorbieren gegebenenfalls austretende Flüssigkeit.