

# Fisch-Lauch-Tarte mit Kräutern



*Zwischen Tarte und Auflauf liegt diese unkomplizierte Wähe, denn sie wird mit Strudelteig zubereitet.*

## Zutaten

Für 2 Personen

1 Paket Strudelteig (4 Blätter)  
30 g Butter  
300 g Fischfilets enthäutet, siehe Rezept-Tipp  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
300 g Lauch  
8 Cherrytomaten  
0.5 Bund Petersilie  
0.5 Bund Kerbel  
0.5 Bund Dill  
2 Eier  
1 dl Milch  
125 g Crème fraîche

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Strudelteig aus dem Kühlschrank, aber noch nicht aus der Packung nehmen. Die Butter schmelzen.

Die Fischfilets kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen. In etwa 2 cm breite Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 5 dl Salzwasser aufkochen. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Im kochenden Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abschütten, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Cherrytomaten halbieren und die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, Kerbel und Dill fein hacken.

Eine Gratinform von etwa 20 x 25 cm mit etwas Butter dünn auspinseln. Das erste Strudelblatt hineinlegen, überhängende Teigränder auf den Rand der Form zurückschneiden und das Teigblatt dünn mit Butter bestreichen. So weiterfahren, bis alle Teigblätter eingeschichtet sind; auch das letzte Teigblatt bebuttern.

Eine Gratinform von etwa 20 x 25 cm mit etwas Butter dünn auspinseln. Das erste Strudelblatt hineinlegen, überhängende Teigränder auf den Rand der Form zurückschneiden und das Teigblatt dünn mit Butter bestreichen. So weiterfahren, bis alle Teigblätter eingeschichtet sind; auch das letzte Teigblatt bebuttern.

Die Tarte im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten backen. Heiss servieren.

*Welchen Fisch man für dieses Gericht verwendet, hängt vom Angebot und der persönlichen Vorliebe ab. Damit er beim Backen nicht trocken wird, achtet man aber mit Vorteil auf eher dicke Fischfilets wie Zander, Dorsch, Seelachs, Seehecht oder Lachs.*