



Tarte mit grünem Spargel

für 2-3 Personen als Hauptspeise

Zutaten für den Teig:

100 g Vollkornweizenmehl
100 g Weizenmehl Type 550
1/4 Teelöffel feines Salz
120 g kalte Butter
60 g Sauerrahm 10%
2 Esslöffel Zitronensaft
60 g sehr kaltes Wasser

für den Belag:

500 g grüner Spargel
3 Eier (M)
250 g Sauerrahm
50 g Bergkäse, frisch gerieben
Muskatnuss,
1-2 TL Estragon und/oder Thymian
1 TL Piment d'Espelette
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

zum Einpinseln:

1 kleines Eigelb
1 Teelöffel Wasser



Geschmack erleben.



Zubereitung:

Für den Teig

Mehle und Salz in eine Schüssel sieben und kurz mischen. Kalte Butter in Würfel geschnitten zum Mehl geben und mit den Fingern verreiben (Mehl und Butter zu möglichst kleinen Krümeln zerbröseln).

Sauerrahm, Zitronensaft und Wasser verrühren, hinzugeben und nur so lange mixen bis der Teig anfängt zusammenzuklumpen.

Den Teig mit einem Teigspachtel auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zur Kugel formen, einwickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.

Der Teig ist sehr feucht, lässt sich aber mit etwas Übung bändigen. Deshalb auch unbedingt gut kühlen. Besser ist es, ihn am Vortag zuzubereiten und bis zur Fertigstellung in den Kühlschrank zu geben.

Für die Füllung

Spargel wenn nötig schälen und holzige Enden abschneiden. Stangen halbieren oder dritteln. In sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 1 min. kochen, dann unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sauerrahm, Käse, Eier und Gewürze gut vermischen.

Den Teig dünn ausrollen. Da er recht feucht ist, funktioniert dies am Besten, wenn man die Teigkugel leicht platt drückt, gut mit Mehl bestäubt und zwischen einem Stück Backpapier unten und Frischhaltefolie oben ausrollt. Anschliessend kann man ihn dann leicht mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen.

Die Sauerrahm-Käsemischung auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von einigen Zentimetern frei lassen. Spargelstangen blütenförmig vom Rand bis zur Mitte hin auf der Creme anordnen.

Den Rand zur Mitte hin umklappen. Eigelb und Wasser verrühren und den Rand damit einpinseln.

In den vorgeheizten Backofen schieben und 35-40 Minuten backen. Herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und geniessen.

Schmeckt auch lauwarm oder kalt.

Geschmack erleben.