

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Unsplash (Beispielfoto)



Pilztarte mit Sommertrüffel, Ziegentopfen und glasierten Pfirsichen

Zutaten:

Pikanter Salzteig

325 g glattes Mehl
70 ml Milch
8 g Salz
100 g Butter
10 g Zucker
7 g Trockengerm
1 Ei

Tartebelag

200 g Zwiebeln
60 g steirische Sommertrüffel, geraspelt
600–700 g gemischte Pilze, z. B. Eierschwammerl, Steinpilze oder Bio-Zuchtpilze
100 g Butter
3 Eier
200 g Ziegentopfen oder Ziegenfrischkäse
250 g Süßerdäpfel
100 g geriebener Trüffelpilzkäse oder Asmonte
frische Kräuter, z. B. Bohnenkraut, Petersilie oder Rosmarin
Salz
Pfeffer
Muskat
frische Trüffel, Pilze und Kräuter zum Anrichten

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Glasierte Pfirsiche

2–3 Pfirsiche, z. B. Saturn-, Teller- oder Weingartenpfirsiche

1 EL Butter

1 EL Zucker, optional braun

1 Schuss Essig

1 Prise Salz

Ziegentopfen-Creme

150 g Ziegentopfen

1 Schuss Essig

Salz

optional 1 Prise Zucker

frische Kräuter

Zubereitung:

Teig vorbereiten

Alle Zutaten für den pikanten Salzteig zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt rasten lassen. Anschließend den Teig zwischen zwei Backpapierblättern zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Eine befettete Tarteform damit auslegen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Füllung zubereiten

Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Pilze klein schneiden. Süßerdäpfel schälen und raspeln. Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, bis sie leicht Farbe annehmen, und in eine Schüssel geben. Die Pilze ebenfalls anschwitzen und zu den Zwiebeln geben. Eier und Ziegentopfen in einer separaten Schüssel glatt rühren. Zwiebel-Pilz-Mischung, geraspelte Trüffel und Süßerdäpfel dazugeben. Mit frischen Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen. Den Großteil des geriebenen Käses unterheben, einen Teil zum Bestreuen zurückbehalten.

Tarte backen

Die Füllung in die mit Teig ausgekleidete Tarteform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei rund **170 °C Heißluft** etwa **30 bis 35 Minuten** backen. Danach etwas abkühlen lassen und portionieren.

Pfirsiche glasieren

Pfirsiche waschen, entkernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker einstreuen. Die Pfirsichspalten bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils etwa zwei Minuten karamellisieren lassen, bis sie weich sind und glänzen. Mit einem Schuss Essig und einer Prise Salz abschmecken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Ziegentopfen-Creme zubereiten

Ziegentopfen mit Essig, Salz, Kräutern und nach Wunsch einer Prise Zucker glatt rühren.

Anrichten

Die Tarte am besten lauwarm in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Mit glasierten Pfirsichspalten belegen, die Ziegentopfen-Creme dazudressieren und mit frisch geriebener Trüffel sowie frischen Kräutern vollenden.