

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Lauch-Specktarte mit Bergkäse

Zutaten

(4 Personen)

Für den Tarte-Teig

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- ca. 4 g Salz
- ca. 50 g Wasser
- 1 Ei

Für die Fülle

- 150 g Lauch, in dünne Scheiben geschnitten
- 150 g Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Butter
- etwas Salz
- Cayennepfeffer
- 100 g Speck
- 80 g Bergkäse gerieben

Quelle: ORF extra

Für die Royale

- 4 Eier
- 100 g Obers
- 100 g Crème fraîche
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Fürs Anrichten

- 1 EL Sauerrahm
- kleine Tarteförmchen

Zubereitung

Tarte-Teig:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und kühl 20 min ruhen lassen: Teig ca. 2,5 mm dünn ausrollen. Kreise ausstechen, die etwas größer sind als die Tarteförmchen. Die Förmchen mit je einem Teig-Kreis auslegen.

Fülle:

Lauch und Zwiebel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, leicht mit etwas Salz & Cayennepfeffer würzen. Dann den Speck in einer zweiten Pfanne kurz knusprig anbraten und mit dem ausgelassenen Fett zu Lauch und Zwiebel beimengen.

Royale:

Eier, Obers und Crème fraîche verrühren. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fülle überkühlen lassen und mit Bergkäse & Royale mischen, in die Form füllen und eventuell etwas Royale nachgießen. 15 min. bei 170 °C Umluft backen. Falls die Tarte nicht goldbraun genug ist, etwas nachbacken.

Vor dem Servieren ca. 5 min ruhen lassen und mit gekühltem Sauerrahm anrichten.