

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tarte von grünem Spargel, Frühlingslauch & Bergkäse

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Tarte-Fülle

- 240 g grüner Spargel
- 80 g Frühlingslauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 60 g geriebener Bergkäse

Für die Sauce Royale

- 70 g Obers
- 70 g Creme Fraîche
- 140 g Eier
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Für den Tarte-Teig

- 300 g Mehl (glatt)
- 150 g kalte Butter

- 4 g Salz
- 50 g Wasser
- 1 Ei
- 4 beschichtete Tarte-Förmchen (Ø 12 cm)
- 1 runder Ausstecher (Ø 15 cm)

Für die Garnitur

- frische Kresse

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, die kalte Butter, das Salz, das Wasser und das Ei in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine mit einem Flachrührer (Bischof) zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend mit den Händen zu einem flachen, länglichen Ziegel formen, damit er sich später leichter ausrollen lässt, dann in Frischhaltefolie einpacken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Enden vom grünen Spargel entfernen und die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Den Frühlingslauch ebenfalls in kleine Stücke schneiden und beides danach ganz kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, dann das Wasser abgießen und alles mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

3. Für die Sauce Royale das Obers, die Creme Fraîche, die Eier sowie etwas geriebene Muskatnuss und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Dann die Sauce Royale mit dem Spargel und dem Frühlingslauch vermengen.

4. Nun den Tarte-Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2,5 mm dünn ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen und diese in die beschichteten Tarte-Förmchen legen. Die Tarte-Fülle hineingeben und die kleinen Tartes mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

5. Zum Schluss die Tartes bei 180° C Umluft 25 Minuten im Rohr backen, danach herausnehmen und mit frischer Kresse garnieren.