

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 20.11.2019

Wurzelgemüse-Tarte zu herbstlichem Salat

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Mürbeteig

300 g Mehl
1 Prise Salz
175 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)

Für den Belag

1 Zwiebel
50 g Speck, durchwachsen
500 g gemischtes Wurzelgemüse
(z. B. Karotte, Petersilienwurzel, Rübe)
etwas Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 Eier (Größe M)
75 g Sauerrahm
Muskatnuss
100 g Gouda, gerieben

Für Vinaigrette und Salat

100 g Haselnusskerne
2 Schalotten
70 ml Balsamessig, hell
30 ml Ahornsirup
75 ml Öl
75 ml Walnussöl
150 ml Brühe
1 TL Feigensenf (Glas)
200 g Feldsalat



Außerdem

Hülsenfrüchte, zum Blindbacken

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl und Salz mischen, dann die kalte Butter feinkrümelig unterreiben. Zum Schluss das Ei zugeben und alles rasch glatt verkneten. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird.
2. Teig zu einer flachen Scheibe formen und in Folie wickeln. 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
4. Eine Tarte oder Springform (Ø ca. 26–28 cm) fetten.
5. Den Mürbeteig auf wenig Mehl gleichmäßig ca. 2 mm dünn rund ausrollen.
6. Die Form mit dem Teig auslegen, dabei einen kleinen Rand formen.
7. Mürbeteigboden mit der Gabel mehrfach einstechen. Dann ein passendes Stück

Backpapier auflegen und mit Hülsenfrüchten oder Backgewichten belegen. Den Boden im heißen Backofen ca. 15 Minuten blind backen.

8. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden.
9. Das Gemüse putzen, bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden.
10. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Speck darin anbraten. Zwiebel- und Gemüsewürfel zugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit noch leichtem Biss dünsten.
11. Die Form aus dem Backofen nehmen, Hülsenfrüchte inklusive Backpapier entfernen.
12. Den vorbereiteten Gemüsemix auf dem Boden verteilen.
13. Eier und Sauerrahm glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
14. Eimischung über die Gemüsemischung gießen. Käse reiben und darüber streuen.
15. Die Tarte wieder in den heißen Backofen schieben und weitere ca. 30 Minuten goldbraun fertig backen.
16. In der Zwischenzeit für den Salat Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten.
17. Auf einem Teller auskühlen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln.
18. Nüsse fein hacken, mit Schalotten, Essig und Sirup mixen.
19. Öle und Brühe nacheinander untermixen. Zum Schluss den Feigensenf unterrühren.
20. Salat verlesen, abbrausen und trockenschleudern.
21. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen.
22. Salat und Dressing mischen. Tarte aus der Form lösen, in Stücke schneiden und zum Salat anrichten.