



Kochen

Fabian Timmer

Montag, 01.07.2024

Pfifferling-Tarte mit Gruyere und Wildkräutersalat

Für 6 Personen

Zutaten

Für die Pfifferling-Tarte

500 g Pfifferlinge
250 g geriebener Gruyerekäse
1,5 Bahnen Blätterteig (ca. 500g)
1,5 rote Zwiebel
9 Zweige Thymian
2 Zitronen
1 Eigelb (zum Bepinseln der Tarte)
3 EL Butter
150 g Crème fraîche
3 Eier

Für den Wildkräutersalat

120g Wildkräutersalat aus Kerbel, Bronzefenchel,
Schafgabe, Brennnessel
50ml Olivenöl
20ml Holunderblütensirup
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Pfifferlinge putzen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Thymianblätter von den Zeigen zupfen und beiseitelegen. Schale der Zitrone abreiben.
3. Eine Tarteform mit Blätterteig auslegen und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eigelb aufschlagen und den Blätterteig damit bepinseln. Ca. 10 Min. bei 200°C backen.
4. In der Zwischenzeit Butter in eine Pfanne über mittlere bis hohe Hitze geben. Pfifferlinge ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.
5. Geriebenen Gruyère, Crème fraîche, Zitronenabrieb und Eier in einer Schüssel vermengen. Thymianblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Pfifferlinge ebenfalls dazugeben und vorsichtig unterheben.
6. Den vorgebackenen Teig mit der Gruyère-Pilz-Mischung füllen und erneut bei 200°C ca. 10 Min. backen, oder bis die Tarte goldbraun und die Füllung durchgebacken ist.
7. **Für den Wildkräutersalat** aus dem Olivenöl, dem Holunderblütensirup und dem Saft einer halben Zitrone ein Dressing zubereiten. Den Salat wenn nötig putzen. Das Dressing über den Salat gebe und alles gut vermengen.
8. Die Tarte aus dem Ofen holen, einen kurzen Moment leicht abkühlen lassen, ein Stück herausschneiden und mit dem Wildkräutersalat servieren.