

Roquefort-Birnen-Brokkoli-Tarte mit Birnen-Salsa

Für zwei Personen

Für den Teig:

125 g Weizenmehl, 550	1 kaltes Ei	40 g kalte Butter
Butter	Mehl	1-2 Prisen Salz

Für die Tarte-Füllung:

1,5 Birnen	1 Brokkoli	10 rote Cocktailtomaten
100 g Roquefort	1 Ei	50 ml Schmand
100 ml Gemüsefond	2 EL Walnüsse	½ TL getrock. Thymian
2 EL Paniermehl	Olivenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Birnen-Salsa:

1,5 Birnen	1 Schalotte	1 Zitrone, davon Saft
50 ml trockener Weißwein	½ EL Apfelessig	1 Zweig Thymian
2 Blätter Salbei	1 Msp. Cayennepfeffer	1 TL brauner Zucker
Albaöl	Salz	

Für den Salat:

4-6 Blätter Lollo Rosso	¼ Bund Rucola	6-8 Blätter roter Radicchio
3 gelbe Cocktailtomaten	3 rote Cocktailtomaten	1 kleine Zwiebel
1 EL Pinienkerne	1 TL Tahini	½ flüssiger Honig
1 TL Dijonsenf	2 EL Balsamico	1 EL alten Balsamico
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Dill	½ Bund Schnittlauch
6-8 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Thymian

Für den Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Salz mischen. Kalte Butter und Ei hinzugeben und schnell zu einem Teig verkneten. Anschließend zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie einschlagen und bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach legen.

Tarteform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Teig etwas größer als die Größe der Form ausrollen. Ausgerollten Teig in die Form legen und die Rillen fest eindrücken. Überstehenden Rand gerade abschneiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig 7 Minuten im heißen Ofen vorbacken.

Für die Tarte-Füllung:

Brokkoli waschen, trockentupfen und in kleinere Röschen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brokkoli darin kurz dünsten. Fond angießen und Brokkoli bissfest garen.

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden.

Roquefort in kleine Stücke schneiden und Walnüsse grob hacken.

Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und halbieren.

Ei und Schmand miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.

Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 200 Grad Umluft umstellen.

Paniermehl auf den vorgebackenen Teig geben, damit die Füllung nicht so schnell durchweicht.

Ei-Schmand-Gemisch auf den vorgebackenen Tarteboden gießen.

Gehackte Walnüsse darauf verteilen und Birnenspalten und Brokkoli im Kreis in die Tarte legen

und dabei leicht eindrücken. Cocktailtomaten mit der Schale nach oben ebenfalls auf der Tarte platzieren.

Tarte in den Backofen geben und 20-25 Minuten backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz stocken bzw. ruhen lassen.

Für die Birnen-Salsa:

Birne schälen, entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte darin glasig anschwitzen. Anschließend mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Wein ablöschen und Birnenwürfel und Essig hinzugeben. 3 Minuten köcheln lassen.

Thymian und Salbei waschen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und $\frac{1}{2}$ Esslöffel Saft auspressen. Salsa mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Einen Teil der Kräuter untermischen und den anderen Teil für die Garnitur zurückbehalten. Salsa vor dem Servieren mit Kräutern garnieren.

Für den Salat:

Salate waschen, schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Tahini, Honig, Senf, Balsamico und Öl miteinander vermengen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, um das Dressing geschmeidiger zu machen.

Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salate einzeln mit dem Dressing marinieren. In einer Schüssel außen Radicchio anrichten, dann Lollo Rosso und in der Mitte den Rucola. Mit halbierten Cocktailtomaten und Pinienkernen garnieren. Kräuter hacken und über den Salat streuen.

Für die Garnitur:

Thymian als Garnitur verwenden.

Maren Schneider am 19. April 2023