

# Spargel-Tartelette mit Pflücksalat und Erdbeeren

## Für zwei Personen

### Für den Mürbeteig:

100 g Butter, zimmerwarm	200 g Weizenmehl	1 Ei
2 EL Sonnenblumenkerne	2 EL Sesamsamen	1 EL Schwarzkümmelsamen
1 Prise Salz		

### Für die Füllung:

250 g grüner Spargel	200 g Ricotta	100 g Ziegenfrischkäse
2 Eier	50 ml Schlagsahne, frisch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Zweig Oregano	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für den Salat:

200 g gemischter Pflücksalat	150 g Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zweig Basilikum	100 ml Rapsöl	100 ml Erdbeeressig
2 EL Blütenhonig	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Croûtons:

2 Scheiben Kastenweißbrot, alt	2 EL Olivenöl	Salz
--------------------------------	---------------	------

### Für die Garnitur:

150 g Erdbeeren

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Mürbeteig das Ei aufschlagen und mit dem Mehl, der Butter und dem Salz zu einem Teig verrühren. Die Sonnenblumenkerne, die Sesamsamen und die Schwarzkümmelsamen hinzugeben, mit dem Teig vermengen und dünn ausrollen. Tartelette-Förmchen mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel mehrfach einstechen, um Luftblasen zu verhindern.

Das untere Ende des grünen Spargels abschneiden und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung die beiden Eier aufschlagen und mit dem Ricotta, dem Ziegenfrischkäse und der Sahne glattrühren. Etwas Muskatnuss reiben und die Füllung mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Die Blätter von Oregano und Thymian abzupfen und, wie auch die Petersilie, fein hacken und unter die Füllung heben. Damit die Tartelette-Förmchen zur Hälfte füllen und den angebratenen Spargel darauf geben. Die Tartelettes für 25 Minuten in den Ofen geben.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing etwas Zitronenschale reiben und zu dem Rapsöl, dem Erdbeeressig und dem Honig geben. Die Erdbeeren waschen, von ihrem Grün befreien und sehr fein würfeln. Anschließend die Erdbeeren unter das Dressing heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum fein schneiden und ebenfalls unter das Dressing heben.

Die Rinde von den Weißbrotscheiben entfernen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und knusprig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier legen.

Für die Garnitur die Erdbeeren waschen, von ihrem Grün befreien und in Scheiben schneiden. Das Spargel-Tartelette mit dem Pflücksalat und den Erdbeeren auf Tellern anrichten, den Salat mit den Erdbeerscheiben und den Croûtons garnieren und servieren.

Christian Wagner am 09. Juni 2015