

# Blätterteig-Tarte mit Jakobsmuscheln und Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Blätterteig-Tarte:

2 Blätterteig-Platten            500 g Erbsen

### Für das Gemüse:

1 Zucchini                            2 reife Fleischtomaten    1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian                    Salz                            Pfeffer

### Für die Jakobsmuscheln:

150 g Jakobsmuscheln            1 Zitrone                      50 g Butter  
Salz                                    Pfeffer

### Für den Wildkräutersalat:

250 g Wildkräutersalat            3 EL Himbeeressig            2 TL mittelscharfer Senf  
3 Halme Schnittlauch            5 essbare Blüten            3 EL Sonnenblumenöl  
Salz                                    Pfeffer

### Für den Pastis-Schaum:

10 ml Pastis                        50 ml Sahne                    50 ml Milch  
2 TL Lecithin                        Salz                              Pfeffer

### Für die Blätterteig-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig auslegen und in ca. 7x7 cm große Quadrate schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Erbsen beschweren. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten Blindbacken.

### Für das Gemüse:

Zucchini waschen, der Länge nach dünn aufschneiden und in einer Grillpfanne von beiden Seiten anrösten. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomatenwürfel in einer Pfanne mit Knoblauch und Thymian bis zu einem festen Sugo einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geröstete Zucchini und Tomatensugo auf die erste, gebackene Blätterteigplatte geben. Mit der zweiten Blätterteigplatte belegen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuschelscheiben kurz von beiden Seiten darin anbraten. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Jakobsmuschelscheiben mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft abschmecken und auf der zweiten, gebackenen Blätterteigplatte fächerartig anordnen.

### Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Himbeeressig, Senf und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Wildkräutersalat mit dem Dressing und Schnittlauch vermengen und mit essbaren Blüten garnieren.

### Für den Pastis-Schaum:

Pastis, Sahne und Milch in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lecithin einrühren, dann mit einem Stabmixer aufschäumen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lioba Stalter-Murda am 04. August 2020