

Tarte von Spinat, Sardinen und Tomaten-Marmelade

Für 4 Personen

Für den Tarteteig:

125 g kalte Butter	5 g Salz	250 g Mehl
1 Ei (Gr. M)	Hülsenfrüchte zu Blindbacken	

Für die Tomatenmarmelade:

500 g Flaschentomaten	100 g Chorizo	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	200 ml Tomatensaft	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	100 g getr. Öl-Tomaten	1 EL Honig
Piment-d'Espelette	Meersalz, schwarzer Pfeffer	

Für die Füllung:

200 g frischer Blattspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	3 Eier (Gr. M)	Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Sardinenfilets in Öl	2 EL schwarze Oliven	

Teigzutaten rasch glatt verkneten, zu einer flachen Scheibe formen. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für die Konfitüre Tomaten abziehen entkernen und fein würfeln. Chorizo in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein hacken und im Olivenöl andünsten. Tomatenwürfel und Chorizo mit andünsten. Mit Tomatensaft ablöschen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Kräuter und getrocknete Tomaten hacken und zugeben. Honig einrühren und alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren dicklich einkochen. Mit Piment d'Espelette, Paprikapulver, Salz, Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen. Tarteformen (Ø 26-28 cm oder 2 kleinere Formen à Ø 16-18 cm) fetten, mit dem Teig auslegen, einen kleinen Rand formen. Teig mit einem Stück Backpapier belegen. Hülsenfrüchte bis zum Teigrand einfüllen. Tarteboden ca. 10 Minuten goldgelb vorbacken. Anschließend das Backpapier entfernen.

Inzwischen Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern und grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter anbraten. Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Spinat gründlich ausdrücken. Eier unterquirlen, würzen.

Ofentemperatur auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad/Gasherd: Stufe 2) reduzieren.

Spinatmasse auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Sardinenfilets und Oliven grob hacken, auf der Masse verteilen und leicht eindrücken. Tartes ca. 25-35 Minuten fertig garen.

Tarte etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Portionsstücke schneiden. Tomatenkonfitüre in Nocken dazu servieren.

Michael Kempf am 01. Juli 2016