

Lachs-Tarte mit grünem Spargel

Für 8 Stücke

Mürbeteigboden:

250 g Mehl (Type 405)	120 g gekühlte Butter	1 Eigelb
6g Salz	20 ml kaltes Wasser	500 g getr. Hülsenfrüchte

Belag:

250 g grüner Spargel	200 g Lachsfilet ohne Haut
----------------------	----------------------------

Ei-Sahne-Creme:

4 Eier (Größe L)	250 g Sahne	Salz, Pfeffer
Limetten-Schale	Dillspitzen	

Das Mehl, die klein gewürfelte Butter und das Salz mit einem großen Küchenmesser verhacken. Das Eigelb mit dem kalten Wasser auf die Mischung geben, rasch zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln, kühl ruhen lassen.

Den Spargel kürzen, die harten Enden schälen. Stängel in 2 cm lange Stücke schneiden, Spargelspitzen etwa 5 cm lang lassen. Alles 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Lachs abrausen, trocken tupfen, und in 2 cm große Würfel schneiden. Den Fisch mit dem Abrieb der Limette, etwas Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 Grad Celsius (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Teig aus der Kühlung nehmen, bei Zimmertemperatur aufwärmen, dann zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen, das obere Blatt entfernen. Den Teig auf dem unteren Blatt in die Form legen - eine Springoder Tarteform mit 28 cm Durchmesser. Einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Das entfernte Backpapier kräftig knüllen - so ist es weniger störrisch - und wieder locker auf den Teig legen. Mit den Hülsenfrüchten beschweren. Zirka 30 Minuten backen. Der Teigrand soll hellbraun sein. Das obere Backpapier entfernen. Hülsenfrüchte für die nächste Tarte aufheben oder für einen Eintopf nutzen.

Für die Royale Eier und Sahne in einen hohen Becher geben. Mit Pfeffer und Salz würzen, kräftig verrühren.

Fisch und Spargelstücke auf dem Boden verteilen, die Royale darüber gießen, mit den langen Spargelspitzen garnieren.

Alles 40 bis 45 Minuten bei 130 Grad (Umluft 120 Grad) stocken lassen. Die Tarte goldgelb aus dem Ofen nehmen, mit den Dillspitzen garnieren und noch warm servieren.

Wichtig für diese Tarte ist ein Backofen mit genau einstellbarer Temperatur. Der Teig wird bei 200 Grad knusprig, die würzende Ei-Sahne-Creme stockt perfekt bei 130 Grad. Der Spargel bleibt knackig, der Fisch saftig. Die Tarte schmeckt auch mit anderem Belag wie Fenchel und Schinken.

test März 2017