

Spargel-Tarte-Tatin, Salz-Pistazien, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

10-12 Stangen weißer Spargel	300 g Blätterteig, rund	125 g Wildkräutersalat
1 Zitrone	50 g Salzpistazien	50 g Parmesan
75 g Butter	1 EL Puderzucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit hitzebeständigem Griff oder Tarte-Tatin-Form auf mittlerer Stufe erhitzen. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und dritteln. Spargel, 30 g Butter und Puderzucker in die Pfanne geben und den Spargel etwa 5 Minuten von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Pfanne vom Herd nehmen. Spargelstücke dicht nebeneinander in der Pfanne ausrichten. Salzpistazien grob hacken und über den Spargel streuen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Butter in kleinen Flöckchen auf und zwischen den Spargelstangen verteilen und den Blätterteigboden darauflegen. Pfanne auf den Boden des heißen Ofens stellen, Tarte darin in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl marinieren.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und einen großen Teller auf die Pfanne legen. Diese in einer schnellen Bewegung wenden und vorsichtig abheben. Parmesan hobeln. Schließlich Wildkräutersalat und Parmesan auf der Tarte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vewenden Sie nicht zu viel Salz beim Würzen des Spargels, sonst zieht er zu viel Wasser und der Blätterteig wird nicht knusprig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 13. Mai 2021