

Frühling-Tarte

Für vier Portionen

Mürbeteig:

160 g Butter, gekühlt	240 g Mehl	Salz
Rosmarin	Thymian	1 Ei, gekühlt

Guss:

frische Kräuter	2 Eier	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	100 g Crème-fraîche	50-100 g Bergkäse

Sowie:

Hülsenfrüchte	200 g festk. Kartoffeln, vorgekocht	1-2 Karotten
3-4 Stangen grüner Spargel	50 g Radieschen	1-2 Frühlingszwiebeln
50 g Kirschtomaten		

Für den Mürbeteig die kalte Butter würfeln, mit Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Kräuter fein geschnitten dazugeben, dann das Ei hineinschlagen. Zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, um nicht zu viel Handwärme abzugeben. In Backpapier einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Tarte-Form großzügig ausfetten, dann den Teig mit nur wenig Mehl ausrollen. Er soll etwas größer als die Form selbst werden, damit auch der Rand ausgelegt werden kann. Den Boden mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte darauf verteilen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und zehn Minuten blindbacken, die Hülsenfrüchte dann mit dem Backpapier entfernen.

Für den Guss die Kräuter grob hacken und mit Eiern, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Crème fraîche in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann auch den Comté einarbeiten.

Die Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen, knapp mit einem Teil des Gusses bedecken und im Ofen etwa zehn Minuten anstocken lassen.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und grob zerteilen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Spitzen von den Stangen abschneiden. Die Karotten in gesalzenem Wasser einige Minuten blanchieren, dann auch die Spargelstangen und kurz darauf die Spargelspitzen dazugeben. Abschrecken und abtropfen lassen. Radieschen und Frühlingszwiebeln kleinschneiden, die Kirschtomaten halbieren.

Die Tarte dann aus dem Ofen holen und die Gemüse dekorativ darauf anordnen. Den übrigen Guss vorsichtig angießen, so dass das Gemüse noch gut zu sehen ist. Die Tarte dann wieder in den Ofen geben und backen, bis sie durchgestockt ist, das sollte etwa 10 bis 15 Minuten dauern. Aus der Form lösen und sofort servieren.

Mario Kotaska am 13. April 2023