

Kürbis-Curry-Tarte mit Garnelen

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	100 g kalte Butter	1 Eigelb
1 Prise Salz	Alufolie	Linsen
Frischhaltefolie		

Für den Belag:

1/2 kleiner Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	Curry	20 ml Gemüsebrühe
2 Eigelb	100 g kleine Garnelen, gekocht	

zusätzlich:

Backpapier	einige Linsen
------------	---------------

Mehl, kalte Butterstückchen, Eigelb und eine Prise Salz zu einem glatten Mürbeteig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, halbieren, die Kerne auslösen und das Fruchtfleisch klein schneiden. (sehr junge Hokkaido-Kürbisse mit dünner Schale müssen nicht unbedingt geschält werden). Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Kürbis zugeben, anbraten und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Gemüsebrühe zugeben und alles weich dünsten. Wenn der Kürbis zerfällt, mit einem Pürierstab fein mixen und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Anschließend nochmals abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und eine gefettete Tarteform damit auslegen (der Teig kann auch in kleine Muffinförmchen gelegt werden). Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit Linsen bestreuen. Im 220 Grad heißen Ofen ca. 8 Minuten den Teig blind vorbacken. Mit Hilfe des Backpapiers die Linsen wieder vom Teig heben. Eigelb (einen kleinen Rest zum Bestreichen zur Seite stellen) unter die Kürbismasse mengen, die Garnelen darunter mischen und auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und nochmals ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Zur Kürbistarte passt sehr gut ein Rucolasalat mit Garnelen.

Jacqueline Amirfallah am 11. November 2015