Knoblauch-Tarte mit Ananas und Garnelen

Für eine Tarteform (6 Personen):

Für den Teig:

2 Eier	200 g Butter	400 g Mehl
1 Prise Salz		

Für den Belag:

1 Ananas	1 EL Fenchelsamen	1 EL Pulbiber
1 EL Kurkuma	3 Sternanis	2 EL Sonnenblumenöl
3 Knoblauchzehen	400 g Crème-fraîche	1 rote Chili
5 Eier	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Koriander	120 ml Olivenöl	6 Garnelen (Größe 8/12)
2 EL Olivenöl		

Eier, Butter, Mehl und eine Prise Salz zügig zu einem Mürbeteig verkneten, diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
Ananas schälen und in schöne gleichmäßige Würfel schneiden (ca. 3 cm).
Fenchelsamen, Pulbiber, Kurkuma und Sternanis in einem Mörser grob zerreiben. Ananas mit den Gewürzen einreiben und mit Sonnenblumenöl marinieren.
Knoblauch schälen und mit der Hälfte der Crème fraîche pürieren.
Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken.
Die Knoblauch- Crème fraîche mit der restlichen Crème fraîche, gehackter Chili und den Eiern gut vermischen und mit Salz abschmecken.
Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
Den Mürbeteig ausrollen. Eine Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und 8 Minuten backen. Dann herausnehmen, die Ofentemperatur auf 180 Grad einstellen.
Die Crème fraîche – Masse auf den Teig in die Tarteform geben und ca. 20 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden leicht auskühlen lassen.
Schnittlauch und Koriander abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch klein schneiden, Korianderblättchen abzupfen. Kräuter mit 100 ml Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren
Die marinierten Ananasstücke in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten anbraten.
Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, Garnelenfleisch salzen und wieder in die Schalen geben.
In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. Dann aus der Schale nehmen.
Die Tarte mit der gerillten Ananas und den Garnelen garnieren, das Kräuteröl darüber träufeln und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. Februar 2018