

Spargel-Tarte mit Garnelen

Für 6 Portionen

Tarte:

250 g grüner Spargel	250 g weißer Spargel	Salz, Zucker
1 EL Butter	1 EL Zitronensaft	1 Bund Kerbel
250 g Magerquark	250 g Ricotta	3 (Klasse M) Eier
2 EL Speisestärke	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb
1 Rolle (275 g) Blätterteig	2 EL Olivenöl	

Garnelen:

1 Zitrone	1 Knolle Knoblauch	4 EL Öl
12 Garnelen	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer
getrock. Chiliflocken	2 EL Butter	

Tarte:

Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden.

Einen breiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Butter und etwas Zitronensaft würzen und den weißen Spargel darin 2 Minuten garen. Grünen Spargel hinzugeben und 3 Minuten mitgaren. Spargel aus dem Wasser heben, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kerbelblättchen (ersatzweise Schnittlauch oder Petersilie) fein hacken. Quark, Ricotta, Eier und Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Zitronenschale würzen.

Blätterteig entrollen und mit dem Backpapier in eine ofenfeste Form (etwa 35x20 cm) legen. Die Quarkmasse und den Spargel darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf dem Ofenboden 35-40 Minuten backen.

Garnelen:

Von der Zitrone die Schale dünn abschälen, Knoblauchknolle in dicke Scheiben schneiden. Öl in einer sehr heißen Pfanne erhitzen. Garnelen, Zitronenschale, Knoblauch und Rosmarin hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und rundherum etwa 3 Minuten braten. Butter hinzugeben, alles durchschwenken und anrichten. Zur Spargeltarte servieren.

Tim Mälzer am 14. Juni 2019