

Spargel-Tarte mit Serrano-Schinken und Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen

Für die Tarte:

600 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	Salz, Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	6 Schalotten	60 g Karotten
60 g Lauch	200 g Serrano Schinken	100 g Emmentaler
1 EL Butter	ca. 300 g Blätterteig	ca. 500 g getrocknete Erbsen
2 Eier	2 Eigelb	200 ml Sahne
Pfeffer	Muskat	2 Zweige Thymian

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräuter	2 EL Champagner-Essig	4 EL Olivenöl
50 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	20 g Pinienkerne
20 g Parmesan		

Spargel schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit einer Prise Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft aromatisieren und die Spargelstücke darin bissfest kochen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Heißluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Karotte und Lauch schälen bzw. putzen und in feine Würfel schneiden. Schinken ebenfalls würfeln, den Käse reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten und das Gemüse anschwitzen. Dann Pfanne vom Herd ziehen, Spargel sowie Schinken untermischen, abschmecken und kalt stellen. Den Blätterteig rund ausrollen und eine Tarteform (ca. 28 cm Durchmesser) damit auslegen. Eine Alufolie auf den Teigboden geben und die Erbsen darüber geben. Im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 15 Minuten blind backen. Mit Hilfe der Folie die Erbsen aus der Form heben und die Gemüse-Schinken- Mischung auf dem angebackenen Teigboden verteilen. Eier und Eigelb mit der Sahne verquirlen, Käse untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann über das Gemüse gießen, es soll nur leicht bedeckt sein. Thymian fein schneiden und darüber streuen. Die Tarte nochmals für ca. 15-20 Minuten in den Ofen geben und den Eiermix stocken lassen. In der Zwischenzeit die Wildkräuter waschen, trocken schütteln und etwas zerzupfen. Essig, Olivenöl, Hühnerbrühe zu einem Dressing mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 18. Mai 2009