

# Bärlauch-Speck-Tarte mit Apfel-Rettich-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

200 g Weizenmehl, Type 405    1 Prise Salz    150 g Butter, kalt in Würfel  
1 Ei (Größe M)    Butter

### Für die Füllung:

100 g Kartoffeln, festk.    Salz    100 g Bacon  
100 g Gouda    10 Bärlauch-Blätter    200 g Sahne  
4 Eier    Pfeffer

### Für den Salat:

2 grüne Äpfel    50 g weißer Rettich    4 EL Sojasauce  
2 EL geröstetes Sesamöl    2 EL weißer Balsamico    Zucker  
Pfeffer

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz untermischen. Butter in feinen Stückchen und das Ei zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser garkochen, anschließend kurz ausdampfen lassen und pellen.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Dann auf Küchenpapier geben und das Fett abtropfen lassen.

Den Gouda fein reiben.

Bärlauch abwaschen, abtropfen lassen.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und in die gefettete Tarteform geben und den Teig auch am Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel öfter einstechen.

Sahne und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen vermischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch klein schneiden, in einen Pürrierbecher geben, etwas von der Eier-Sahne zu geben und mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Dann zur restlichen Eier-Sahne geben.

Speck, Käse und Kartoffeln ebenfalls untermischen und alles in die mit dem Teig ausgelegte Tarteform geben.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 30- 40 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für den Salat die Äpfel und den Rettich abwaschen, schälen und ganz fein in eine Schüssel reiben.

ojasauce, Sesamöl und Essig in einer kleinen Schüssel verrühren, mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über die geriebenen Äpfel und Rettich geben und untermischen.

Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann aus der Form nehmen.

Die Tarte in Stücke schneiden, anrichten. Den Salat dazu servieren.

Antonina Müller am 29. März 2022