



Rezept TELEGRAPH #35

Sommerliche Spargeltarte mit Burrata

Rezept für eine runde Tarteform

Zutaten:

Mürbteig:

250 g Mehl, 125 g klein geschnittene weiche Butter, 1 Eigelb, 50ml kaltes Wasser

Belag:

500 g weißer Spargel, 6 Schalotten, Rapsöl, Salz, Pfeffer, 300 g Burrata, 150 g saure Sahne, 3 Eier, 3 EL frisch gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander vermengen und möglichst zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ca. 15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Tarteform damit auslegen.

Den Teigboden in regelmäßigen Abständen mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und getrocknete Bohnen darauf geben. 20 Minuten bei 180 °C im Ofen blind backen. Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen. Dann aus dem Backofen nehmen und zur Seite stellen.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen auf ca. 4 cm Länge schneiden und auf ein Backblech geben. Die Schalotten schälen und je nach Größe längs halbieren bzw. vierteln. Zu den Spargelspitzen auf das Backblech geben, mit etwas Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 180 °C im Backofen für ca. 15 Minuten backen, bis der Spargelspitzen und die Schalotten schön gebräunt sind.

Die in Stücke geschnittene Spargelstangen in einer Pfanne in Rapsöl anbraten und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Burrata fein zupfen. Die saure Sahne mit den Eiern und fein gehackten Kräutern verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Anschließend den Burrata zugeben.

Die in der Pfanne angebratenen Spargelstangen auf dem Tarteboden verteilen und den Guss darüber geben. Die Spargelspitzen und die Schalotten dekorativ darauf anrichten.

Im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 35–40 Minuten backen, bis der Guss vollständig durchgegart und leicht gebräunt ist. Die fertige Tarte herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Dazu passt ein frischer Blattsalat mit einer Erdbeeren - Vinaigrette