

Spargel-Topfen-Tarte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Mürbteig Mehl, gewürfelte Butter, Mohn, Salz und Ei in der Küchenmaschine (Knethaken) oder rasch per Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2–3 mm dick und etwas größer als die Tarteform ausrollen. Teig in die Form geben, vorsichtig andrücken, überschüssige Reste abschneiden. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Gekühlten Teig mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen und den Teig 15–20 Minuten im vorgeheizten Ofen blindbacken. Unteres Drittel des Spargels schälen, verholztes unteres Ende großzügig wegschneiden. Spargel je nach Stärke längs halbieren und auf die Tartegröße zuschneiden. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Teig nochmals 5 Minuten backen, sodass der Teig goldbraun wird. Währenddessen Dotter, Topfen, Crème fraîche, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Bergkäse fein reiben, Großteil des Bergkäses zur Masse geben, Masse in die Form gießen. Spargel vorsichtig daraufauflegen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft 20– 25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. In der Form 30 Minuten auskühlen lassen. In Stücke schneiden und anrichten.

Tipp: Dazu passt ein Glas Grüner Veltliner und ein Frühlingskräutersalat.

Variante: Für Kohlrabi-Topfen-Tarte 400 g Kohlrabi schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben und anschließend in 0,5 cm dicke Sticks schneiden, gleich weiter- verarbeiten wie den Spargel.



ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 1 TARTE
FORM CA. 30 x 20 cm

FÜR DEN MÜRBBTEIG:

150 g glattes Mehl plus
Mehl zum Arbeiten

75 g kalte Butter

3 EL ganzer Graumohn

1 kräftige Prise Salz

1 Ei

150 g Hülsenfrüchte für
das Blindbacken

FÜR DIE FÜLLE:

400 g grüner Spargel

2 Dotter

125 g Topfen, 20 %

125 g Crème fraîche

2 TL Dijonsenf

1 Prise Salz

schwarzer Pfeffer

50 g milder Bergkäse (ca.
6–9 Monate gereift)



Fotos: Jörg Lehmann/Brandstaetter Verlag
Die JahreszeitenKochschule, Frühling,
€ 34,90, Brandstätter Verlag,
www.brandstaetterverlag.com