Nah&Frisch



Alexander Höss-Knakal | Professional

Jungzwiebel-Tarte mit Fenchel

Griaß di Rezepte | Frühling | Gemüse | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Mürbteig Mehl, Ei, die klein geschnittene Butter und das Salz verkneten, dann in Frischhaltefolie wickeln und den Teig 1 Stunde kalt stellen. Auswickeln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. In die gebutterten Tarteformen einlegen, die Ränder gut festdrücken und 1 Stunde kalt stellen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
In der Zwischenzeit den Überguss zubereiten. Ricotta, Salz, Cayennepfeffer, Schlagobers, Zitronenschale und die Eier in einer Schüssel glatt rühren. Die Jungzwiebeln putzen, gut waschen, der Länge nach halbieren und auf die Größe der Tarte zuschneiden. Den Überguss auf dem Mürbteigboden verteilen und die Jungzwiebeln darauf platzieren. Im vorgeheizten Backrohr in der unteren Schiene bei 180 °C ca. 35–45 Minuten backen. Unbedingt eine Nadelprobe machen, ob die Tarte fertig gebacken ist.
Den Fenchel von den äußeren Fenchelblättern abtrennen, in hauchdünne Scheiben schneiden, die Zitrone fein abreiben und auspressen. Saft und Abrieb mit Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer zum Fenchel zugeben, alles miteinander vermischen, 5 Minuten beiseite stellen. Den Fenchel mit den essbaren Blüten und Kresse auf der Tarte verteilen.

Zutaten

- 200 g Mehl, glatt
- 1 Ei
- 120 g kalte Butter
- Salz
- 250 g Ricotta
- Salz, Cayennepfeffer
- 200 ml Schlagobers
- 1 Bio-Zitrone, Schale gerieben
- 3 Eier
- 1 Bund Jungzwiebel
- 1 Stück Fenchel
- 1 Bio-Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Oliven
- 1 Tasse gemischte Frühlingsblüten
- etwas Kresse