DENNER

Spargeltarte mit Pecorino, Pinienkernen & Thymian

Vegetarisches Hauptgericht für Spargelfans: Diese «Tarte aux asperges » schmeckt sowohl warm als auch kalt, zum Mittag- wie auch zum Abendessen und am besten mit einem frischen Salat als Beilage.

Während der Start der Spargelsaison vom Wetter abhängt, ist das Ende jeweils klar festgelegt, und zwar auf den Johannistag am 24. Juni. Höchste Zeit also, die kommenden Wochen so viele Rezepte wie möglich mit dem beliebten Gemüse auszuprobieren.

Die Spargelstücke in dieser Tarte liegen in einem crèmigen Guss, dem dank Thymian, gerösteten Pinienkernen und Pecorino ein mediterraner Touch verliehen wird. Pecorino – abgeleitet von «Pecora» für Schaf – ist ein italienischer Schafsmilchkäse, der bereits vor 2000 Jahren auf dem Speiseplan der Römer gestanden haben soll. Er wird zwar in Rezepten öfter als Alternative zu Parmesan angegeben, hat aber einen ganz eigenen und sehr intensiven Geschmack.

Teig

- 275 g Mehl
- 1 guter TL Salz
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 90 – 130 ml kaltes Wasser

Füllung

- 500 g grüner Spargel
- 140 g Cantadou Kräuter und Knoblauch
- 45 g Pecorino, fein gerieben
- 45 g Pinienkerne, in der Pfanne ohne Fett geröstet
- 100 g Sauerrahm
- 2 grosse Eier
- 4 Thymianzweige, die Blätter abgezupft und gehackt
- ½ TL Salz
- ⅛ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss

Zusätzlich

- 1 Tarteform bzw. rundes Blech mit 25 cm Durchmesser

Teig

1. Mehl und Salz vermischen, die Butterwürfel hinzugeben und mit den Händen in die Mehlmischung reiben.
2. Nach und nach so viel Wasser zugeben und dabei kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. (Nicht länger kneten als nötig!)
3. Im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde oder über Nacht ruhen lassen.
4. Arbeitsfläche bemehlen und den Teig rund auswallen (Durchmesser ca. 38 cm).
5. Teig In die Tarteform geben und den Überhang entfernen. Kühlstellen, während mit der Füllung fortgefahren wird.

Füllung

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die hölzernen Enden der Spargeln entfernen und wenn nötig, das untere Drittel schälen. Stangen in circa 5 cm lange Stücke schneiden, dabei dickere Stücke der Länge nach halbieren.
3. Den Boden der Tarte mehrmals mit einer Gabel einstechen, danach mit 2 EL Cantadou bestreichen und mit ⅓ des Pecorinos und 3 EL der gerösteten Pinienkerne bestreuen.
4. Für den Guss, restlichen Cantadou, Sauerrahm, Eier, Thymian, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit einem Schwingbesen verrühren und den übrig gebliebenen Käse untermischen.

Finish

1. Die Spargelstücke auf dem Teig verteilen und den Guss darübergiessen. Mit den übrigen Pinienkernen bestreuen.
2. Im vorgeheizten Backofen circa 50 bis 55 Minuten backen, bis die Füllung goldbraun und fest ist. (Damit die Tarte nicht zu dunkel wird, diese in den letzten 10 bis 15 Minuten mit Alufolie abdecken.) Warm, lauwarm oder kalt servieren.

Zubereitung sdauer : circa 1½ Stunden (exkl. Kühlzeit)

Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC

Goldgelb in der Farbe. Duftet nach Muskat und süssen Mandeln. Wirkt im Gaumen voll und fleischig, mit einer frischen und präsenten Säure. Anhaltende Aromatik im Finale.

Jetzt im Weinshop ansehen