



Linsentarte mit Waldpilzen und Apfelsalat

Die Tarte besticht durch knusprig-butterigen Mürbeteig mit einer herzhaften Füllung, die aus den Zutaten eines Linseneintopfs besteht, allerdings mit Ei-Sahne gestockt ist und unter anderem durch Parmesankäse herrlich würzig duftet. Waldpilze spendieren noch mehr Tiefe und ein Apfelsalat bringt Spritzigkeit.



Die Tarte

Für den Boden das Mehl, die gemahlene Nüsse oder Mandeln (bis auf 1 EL), mit dem Backpulver, Salz und Piment d'Espelette vermengen. Dann Mehlmischung zügig mit der Butter verkrümeln und ein Ei und ein Eigelb mit zunächst 2 EL Wasser darunter kneten. Nötigenfalls noch 1 bis 2 EL kaltes Wasser hinzugeben. Einen flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Hierzu muss der Teig nicht unbedingt in den Kühler. Zwar wird das in vielen Rezepten empfohlen, ich lasse ihn bei Zimmertemperatur ruhen. Später die Kuchenform buttern und den ausgerollten Teig hineinheben.

Tipp: Teig in die Form geben gelingt gut, indem man den leicht bemehlten Teig auf ein Viertel zusammenfaltet und zügig in der Form wieder aufklappt. Den Rand bessert man, falls nötig, von Hand nach, wenn er nicht ganz akkurat passt.

Eine Lage Backpapier passend ausschneiden und auf den Boden legen. Mit den Hülsenfrüchten belegen und im auf 180 °C ca. 20 Minuten „blind“ backen. Papier und Hülsenfrüchte

entfernen, Teig auskühlen lassen. Restliche gemahlene Nüsse darüber streuen, so bleibt der Teigboden unter dem Belag trocken.

Für die Füllung Lauch, Paprika, Knoblauch, Schinken- und Krakauerwürfelchen in Butter andünsten. Abkühlen lassen. Mit den gegarten Linsen vermengen. Aus den restlichen Zutaten einen Guss rühren und würzen. Füllung mit zwei Drittel von dem Guss vermischen, etwas ruhen lassen, dann erneut abschmecken. In den vorgebackenen Boden geben. Restlichen Guss darüber verteilen. Zurück in den Backofen schieben und 40 Minuten zu Ende backen. Der Teigrand soll leicht gebräunt sein.

Die Pilze

Pilze verlesen und beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren der Tarte die Schalotten in der Butter glasig dünsten. Pilze anschwenken, bis sie leicht zu schwitzen beginnen, Petersilie unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze nicht totbraten.

Der Apfelsalat

Apfel mit Schale in feine Streifen schneiden. Sofort in Dressing wenden, damit sie nicht anlaufen. Bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren Melisse unterheben.

Zutaten

Zutaten für 4 bis 8 Portionen (je nach Vorspeise oder Hauptgang)

Die Tarte

Menge	Zutat
	Der Boden
250 g	Dinkelmehl
125 g (plus 1 EL)	Butter (kalt, in Würfel geschnitten)
2	Eier
80 g	gemahlene Nüsse (der Wahl oder Mandeln)
1 Msp.	Backpulver
2 bis 4 EL	kaltes Wasser
1 Prise	Piment d'Espelette
1 Tasse	getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)
Außerdem	Tarteform mit Hebeboden (oder Springform)
	Belag und Rahm-Guss
1 Tasse	Beluga- oder Berglinsen (gegart, abgekühlt)
1 Stange	Lauch (fein geschnitten)
1	rote Paprika (fein geschnitten)
½ Tasse	Schinkenwürfelchen
½ Tasse	Krakauer (fein gewürfelt)
2 Zehen	junger Knoblauch (fein geschnitten)
2 EL	Butter
150 g	Sahne
2 EL	Sauerrahm
2 EL	Dijonsenf
½ bis 1 TL	Abrieb von Bio-Zitrone
2	Eier
½ Tasse	Parmesan (fein gerieben)
6 bis 8 Segmente	in Öl eingelegte Tomaten (fein geschnitten)
2 EL	glatte Petersilie (fein geschnitten)
	Salz, Pfeffer, Muskat
Außerdem	geröstete Pinienkerne für die Garnitur

Zutaten

Die Pilze

Menge	Zutat
4 Hand voll	Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Maronenpilze, Birkenpilze oder Parasolpilze)
2 EL	Butter
2	Schalotten (in feinen Würfeln)
2 EL	glatte Petersilie (fein geschnitten)
	Salz, Pfeffer

Der Apfelsalat

Menge	Zutat
4	feste, süßsaure Äpfel (z. B. Granny Smith)
2 EL	heller Obstessig
2 EL	Sonnenblumenöl
Ein guter Spritzer	flüssiger Honig
Einige Blättchen	Zitronenmelisse (fein gehackt)
	Salz, Pfeffer