



Tarte mit Herbstgemüse und Bittersalaten

Das Rezept ist wie für den Herbst geschaffen. Gemüse, das man hat, wandert hinein. Zu Herbstgemüsen gesellen sich gerne auch letzte Sommergemüse aus dem Beet. Der Guss hält die Gemüsefüllung auf dem buttrigen Teig saftig. Gebräunter Käse verleiht Klasse. Sauerrahmdip und Bittersalate runden ab und halten fit.

Der Teig

Mehl, Butter, Ei, Wasser mit Gewürz vermengen. Zügig arbeiten, damit der Teig nicht zu viel Wärme aufnimmt. Schneller geht es, wenn zunächst mit dem Handrührer geknetet wird und der Rest mit den Händen kurz bearbeitet wird. Den Teig zu einem flachen Ziegel zurechtdrücken, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwei Drittel des Teiges für den Boden ausrollen. Tarteboden mit einer Gabel einstechen, mit Backerbsen beschweren und in einer Backform mit Hebeboden oder einer Käsekuchenform ca. 10 Minuten vorbacken. Für den Rand aus dem restlichen Teig eine dünne Rolle formen und diese nach Abkühlen der Form am Rand andrücken



und den vorgebackenen Teigboden so „abdichten“. Wäre der Teigrand bereits beim Vorbacken dabei, würde er von der Form abrutschen. Nun werden Gemüse und Guss vermengt, eingefüllt und halten den Rand aufrecht.

Die Füllung

Gemüse würfeln und – außer dem Lauch – anbraten, so dass es noch al dente ist. Schinken und Lauch separat anbraten, dann alles salzen, pfeffern und mit Tabasco würzen. Petersilie unterheben. Mit Gemüse vermischen und auf den vorbereiteten Teig füllen. 15 Minuten backen, dann restlichen Käse darüber streuen. Ca. weitere 15 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist. Wer möchte, kann auch die Grillfunktion des Backofens in den letzten Minuten verwenden.

Der Bittersalat

Die Blätter vom Radicchio grob zerrupfen. Babyspinat waschen. Salatblätter waschen und trocken schleudern. Honig erhitzen und die Walnüsse darin karamellisieren und leicht bräunen. Auf einem Stück Backpapier jede Nuss getrennt voneinander erkalten lassen. Aus dem Apfel Kugeln ausstechen, in ein Schälchen mit Zitronensaft geben, damit sie nicht braun werden. Dressing anrüh-

ren, Zitronensaft und etwas von dem Honig mit verwenden. Bei Bedarf Honig nochmals leicht erwärmen, bis er flüssig ist. Dressing beiseitestellen.

Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing mischen. Apfelkugelchen und Walnüsse darauf verteilen. Tarte lauwarm oder zimmerwarm servieren und einen Schmand-Schnittlauch-Dip dazu reichen.

Zutaten

Für 4 Portionen

Der Teig

Menge	Zutat
250 g	Mehl
Etwas	Mehl zum Bearbeiten
180 g	Butter (Würfel, kalt)
1	Ei
Etwas	Salz
Eine Prise	Piment d'Espelette
Ca. 2 EL	kaltes Wasser
	Backerbsen zum Blindbacken

Die Füllung

(Insgesamt 800 g)

Menge	Zutat
1 mittelgroße Stange	Lauch
¼ kleine	Sellerieknolle
2 mittelgroße	Möhren
2 mittelgroße	Pastinaken
1/8 kleiner	Hokkaido
1 mittelgroße	Zucchini
2 Scheiben (halbfingerdick)	leicht geräucherter Kochschinken
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
½ Bund	glatte Petersilie (gehackt)
1 Becher	Sauerrahm
½ Becher	Sahne
1	Ei
2	Eigelb
Ca. 150 g	Käse (z. B. mittelalter Gouda und Bergkäse)
	Salz, Pfeffer, grüner Tabasco

Zutaten

Der Bittersalat

Menge	Zutat
1 mittelgroßer	Radicchio
2 Hand voll	Babyspinat
1	süßsaurer Apfel
1 Hand voll	Walnüsse (längs halbiert)
2 EL	Blütenhonig
2 EL	Sonnenblumenöl
1	Zitrone
	Salz, Pfeffer