KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TARTE MIT SPARGEL UND GERÄUCHERTEM PANCETTA

HAUPTZUTAT
Schweinefleisch

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
4-6

ÜBERBLICK

Leichter und knuspriger Mürbeteig mit cremiger Füllung aus Eiern und Pancetta, belegt mit feinen Spargelstangen. Kann einfach in vier Portionen für den Hauptgang oder in kleinere Stücke für die Vorspeise oder ein Buffet unterteilt werden.

ZUTATEN

Für den Teig:

- 225 g Mehl
- ½ TL Salz
- 115 g Butter
- 1 Eigelb
- 4–6 TL Wasser
- 1 Ei, geschlagen für die Glasur

Für die Füllung:

- 1 EL Pflanzenöl
- 200 g Pancetta oder geräucherter, gepökelter Speck, gewürfelt
- 5 mittelgroße Eier
- 300 ml Crème fraîche
- ¼ TL Muskatnuss
- ½ TL Salz
- 100 reifer Cheddar, fein gerieben
- 250 g feine Spargelstangen, auf 12 cm gekürzt (Gewicht der gekürzten Stangen ca. 150 g)

Zusätzlich:

- Backpapier und Backbohnen

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C, Gasherd Stufe: 4) vorheizen.

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schale sieben, Butter hinzugeben und mit den Fingerspitzen so lange verreiben, bis feine Brösel entstehen. Eigelb und ausreichend kaltes Wasser hinzugeben und die Mischung zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 20 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen (28 x 28 cm) und damit die Form auslegen. Tipp: Den Teig mithilfe eines großen, flachen Wenders aus Metall oder eines Spachtels von der Arbeitsfläche lösen, den Teig um die Teigrolle legen und in die Form abrollen (von einer Seite zur anderen).
3. Den Teig in die Rillen der Form drücken, überstehende Teigreste abschneiden und den Boden an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen. Ein Stück zerknülltes Backpapier auf den Teig legen und mit Backbohnen füllen. Der Boden sollte vollständig bedeckt sein. Den Teig 15 Minuten blind backen, Backpapier und Backbohnen entfernen und anschließend für weitere 5 Minuten in den Ofen stellen.
4. Für die Füllung Öl in einer Bratpfanne erhitzen und den Pancetta oder den Speck leicht anbraten (nicht kross) und überschüssiges Fett mit einem Küchentuch abtupfen. Eier, Crème fraîche, Muskatnuss, Salz und die Hälfte des geriebenen Cheddars vermengen und mit dem gebratenen Pancetta verrühren.
5. Den restlichen geriebenen Cheddar auf den Boden der blind gebackenen Tarte streuen und die Füllung daraufgeben. Die Spargelstangen vertikal und horizontal so darauf anordnen, dass vier Viertel entstehen.
6. Die Form in den Ofen stellen und 35–40 Minuten backen, bis die Mitte fest und die Oberseite goldbraun ist.
7. Die Tarte aus der Form nehmen und vom Hebeboden auf ein Brettchen oder einen Servierteller schieben. Schmeckt am besten warm oder bei Zimmertemperatur.

Anmerkungen des Kochs

- Sie können auch fertigen Mürbeteig verwenden. Sie benötigen ca. 400 g.
- Variation: Verwenden Sie anstelle des Pancetta 200 g zerrupften heiß geräucherten Lachs.
- Werfen Sie die Spargelabschnitte nicht weg. Sie können für Gemüsesuppen oder Brühen verwendet werden.