

Spargel-Bärlauch-Tarte mit Stremel-Lachs

Zutaten:

200 g Dinkelmehl
100 g Butter
5 Eier
500 g grüner Spargel
1 Bund Bärlauch
3 EL Mehl
1 Prise gemahlene Muskatnuss
1 Handvoll Wildkräuter oder jungen Spinat
135 g Stremel Lachs Natur
Salz und Pfeffer
2 TL geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

1. Dinkelmehl, Butter, 1 Ei und eine Prise Salz zu einem glatten Mürbeteil verarbeiten. In Frischhaltefolie 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Die unteren Enden des Spargel abschneiden und (bis auf 3-4 Stangen zur Dekoration) in 5-7 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel in kochendem Wasser kurz blanchieren und zur Seite stellen.
3. Bärlauch waschen und trocken schütteln.
4. Backofen auf 175° C Umluft vorheizen und eine 24er Tarteform mit etwas Butter einfetten.
5. Die Spargelstücke, den Bärlauch und die Eier in einem Mixer fein prürieren 3 EL Mehl zufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Mürbeteig ausrollen und in die Backform legen, dabei einen Rand formen und den Boden mehrmals einstechen. Die Bärlauch-Spargel-Masse auf den Boden gießen und die Tarte für 35 Minuten in den heißen Backofen geben.
7. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und vorsichtig trocken tupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldgelb sind.
8. Tarte aus dem Backofen holen und etwas abkühlen lassen. Wenn sie nur noch lauwarm ist, mit den Kräutern, dem restlichen Spargel und den Lachsstücken belegen.

GUTEN APPETIT !