Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE SALÉE DU JARDIN

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

BONJOUR! Es ist endlich wieder Gartenzeit! Wir haben eigentlich schon mal letzte Woche angefangen und die erste Reihe an Erbsen und Spinat gepflanzt.... und heute war es für die Reihe 2 mal endlich Zeit. Wir haben auch wieder gaaanz viele Kräuter und essbare Blüten aus den Garten mitgenommen und wollten etwas damit zaubern.

Mit sooo viel Sonne brauche ich wirklich etwas frisches und grünes!!!! □□ Direkt in meinem Garten ist es noch nicht viel zu sehen, aber im Laden gab es schon diese Woche die ersten grünen Spargel. Lecker! Ich liebe sie einfach mit einer Vinaigrette. Gestern habe ich diese salzige Tarte für meiner Familie zubereitet. Ich konnte mich nicht entscheiden zwischen einem **Salat** und einer **Quiche** und ich habe einfach **beide zusammen** serviert. Für die Quiche... eigentlich hier eine salzige Tarte (weil sie so klein und tief ist) habe ich eine herzhafte **Cheesecake-Creme** als Füllung genommen.

Hier habe ich vorher noch ein paar Fragen und Antworten für euch über **Tartes** und **Vinaigrette** zum Mitnehmen:

Was ist eine Vinaigrette?

Die **Vinaigrette** ist DAS typischste **Salatdressing** in Frankreich. Sie besteht aus Essig „Vinaigre“, Öl, Senf, Salz und Pfeffer. Wie ich es von meiner Maman gelernt habe, gibt es in der Vinaigrette **keinen Zucker,** Honig **oder Marmelade**!.... die Vinaigrette ist eine Sauce auf Essigbasis. Sie muss sauer sein! Und als Prinzip nehmen wir nur ein bisschen davon, um unseren Salat oder Vorspeise aufzupeppen. Es bringt einfach den Geschmack mehr in Geltung!
French Dressing, so eine Art weiße Sauce mit Kräutern **gibt es auch bei uns NICHT!** Ich habe echt keine Ahnung warum die Industrie es als Französisch bezeichnet?!

Wie backe ich am bestens meinen Tarte oder Quiche Boden?

Der Tarte oder Quiche Boden muss immer erst einmal **„blind“ gebacken** werden. Das heißt, der Teig wird in die Form platziert, mit Backpapier abgedeckt, mit Linsen (oder anderen Trockenfrüchten) und dann für **10 Minuten bei 180°C Umluft** gebacken. Dann kommen die Linsen und das Backpapier weg und es wird **noch 10 Minuten weiter gebacken**.

Warum muss man den Tarte und Quiche Boden blindbacken?

Es ist ein absolutes MUSS, denn, wenn der Boden mit der Füllung abgedeckt ist, kann er nicht mehr weiter backen. Das heißt, wenn den Boden nicht vorgebacken wird und man direkt die Füllung hineingibt, dann kann der Boden einfach nicht durchgebacken sein. Wenn man die Quiche ausschneidet, sieht man es auch, weil der Kern der Quiche komplett matschig ist.

Also Fazit, Tarte und Quiche Böden immer vorher backen. Man kann sie auch bis 2 Wochen vorgebacken aufbewahren (wie man auch Kekse aufbewahrt) ! □□

Und jetzt geht es zum Rezept:

Zutaten für ein längliche Tarte salée:

Tarte Boden: 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, 1 TL Salz, Pfeffer

Füllung: 150 g griechischer Joghurt, 1 Ei, 1 Ziegenkäse-Rolle, Salz und Pfeffer, 2 EL Sahne

Salat: Feldsalat, essbare Blüten und Wildkräuter aus dem Garten, 1 Möhre, 4 Radieschen, 5 Spargeln, 8 frische Zuckerschoten

Vinaigrette: 2 EL Olivenöl, 1 EL Essig, 1 kleiner TL Senf, Salz und Pfeffer

1- Der Boden:

Alle Zutaten zusammen tun und die Masse schön kneten. Dann wird sie sehr dünn ausgerollt, ungefähr 3 bis 4 mm.

Dann kommt der Teig in die gewünschte Form und es wird „blindgebacken“ … (siehe einfach die Fotos)

Den Boden wird jetzt 10 Minuten mit Papier und Linsen gebacken und dann 10 Minuten ohne bei 180°C Umluft.

2- Die Füllung:
2/3 der Ziegenkäserolle nehmen und zusammen mit 2 EL Sahne ganz fein pürieren. Die Masse soll ganz sanft sein…

Jetzt kommen einfach der Joghurt und das Ei dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze cremig rühren… auf den Boden verteilen.

und aufteilen und jetzt aber **25 Minuten bei 170°C Umluft** backen.

Wenn der Boden gebacken ist, muss er erst Mal komplett abkühlen, um den Salat darauf platzieren zu können.

3- Der Salat:

Die Vinaigrette zubereiten (einfach alle Zutaten mischen und rühren) □□

Das Gemüse putzen, schälen, in dünnen Streifen schneiden ….Den grünen Spargel blanchieren …

und jetzt einfach alles schön auf die Tarte platzieren…

Eigentlich soooo viel wie es drauf passt !!!

Dann kommt obendrauf noch den Rest Ziegenkäse als Scheiben geschnitten und jetzt kann man die Vinaigrette drauf tröpfeln.

TALAAAAAA, et voilà, es sieht einfach sooo schön aus, dass Ihr es unbedingt nachbacken müsst! Es war einfach vorzüglich und ich freue mich schon auf die nächste Version davon. Ich möchte es nämlich mal mit Rote Beete und Roquefort ausprobieren!

Bon, endlich ist es Salat- und Tarte-Zeit und ich kann mich wieder austoben. □□

Euch noch ein schönes Wochenende und bis bald .

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de