

Informationen zur Sendung vom 30.07.2022

Herzhaft und süß – Zweierlei Tarte von der Streuobstwiese

Von Ulla Scholz

Herzhafte Variation mit Birnen von der Streuobstwiese

Zutaten

Pâte brisée für Ø 28 cm

300 g Mehl
150 g Butter
1 Eigelb
1 TL Zucker
½ TL Salz
Ca. 5 EL Eiswasser

Außerdem

Butter zum Fetten der Backform

Birnen-Bohnen-Speck-Tarte

250 g Stangenbohnen
80 g Speckwürfel oder Räuchertofu
2–3 Zweige Bohnenkraut
250 g Pellkartoffeln (gekocht)
3 Eier
200 g Crème fraîche
1 EL milder Senf
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Für den Teig das Mehl und die zimmerwarme Butter in eine Schüssel füllen. Beides mit den Händen zügig zu feinen Krümeln zerreiben. Mit Salz und Zucker würzen. Das Eigelb mit etwas Eiswasser verrühren. Alle Zutaten vermischen – je nach Konsistenz – noch ein wenig Wasser zugeben. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und diese mit einem bemehlten Nudelholz ein wenig flach rollen – aber noch kompakt lassen. In Backpapier wickeln und circa 30 Minuten kaltstellen.

Währenddessen die Bohnen putzen, blanchieren und kalt abschrecken. Die Birnen schälen, in Spalten teilen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben hobeln – die Endstückchen zur Seite legen. Crème Fraîche, Eier, Senf und restliche Kartoffelstücke in ein hohes Gefäß füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann alle Zutaten mit einem Mixstab zu einer glatten Masse pürieren.

Die Tarte-Form buttern und den vorgekühlten Teig dünn ausrollen – so, dass er in die Form passt. Die Ränder mit einem Messer begradigen. Den Boden – dicht an dicht – mit Kartoffelscheiben belegen. Die Bohnen in zweizentimetergroße Stücke schneiden und auf der Kartoffelschicht verteilen. Alles mit Speck- oder Räuchertofu-Würfelchen bestreuen. Die Birnenspalten kreisförmig anordnen und alles gleichmäßig mit der Eier-Sahne-Masse begießen. Die herzhafte Tarte für circa 30 Minuten bei 180 Grad Umluft auf mittlerem oder unterem Einschub backen.

Anrichten

Die Birnen-Bohnen-Speck-Tarte portionieren und warm oder kalt verzehren.

Informationen zur Sendung vom 30.07.2022

Herzhaft und süß – Zweierlei Tarte von der Streuobstwiese

Von Ulla Scholz

Süße Variation mit Äpfeln von der Streuobstwiese

Zutaten

Pâte brisée für Ø 28 cm

300 g Mehl
150 g Butter
1 Eigelb
1 TL Zucker
½ TL Salz
Ca. 5 EL Eiswasser

Tarte vom Klarapfel

1 kg Klaräpfel
1 Zitrone
4 – 5 EL Rohrohrzucker
30 g Butter
30 g gemahlene Mandeln
30 g geröstetes Semmelmehl

Außerdem

Butter zum Fetten der Backform
Tortenguss
250 ml trockener Weißwein
2 EL Vanillezucker
Schlagsahne oder Vanilleeis als Beigabe

Zubereitung

Den Teig – so wie in der herzhaften Variante beschrieben – zubereiten, ruhen lassen und in die Tarte-Form einpassen. Währenddessen die Äpfel schälen, in appetitliche Stücke teilen und mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb würzen. Den ausgerollten Teigboden mit Semmel- und Mandelmehl bestreuen. Die Äpfel darauf gleichmäßig anordnen und mit Butterflockchen und Zucker bestreuen. Den Kuchen auf mittlerem bis unterem Backofeneinschub bei 180 Grad Umluft circa 30 Minuten backen.

Für den Guss die vegetarische Gelatine nach Packungsangabe kochen.

Der Wein kann auch durch Apfelsaft ausgetauscht werden. Den abgekühlten Guss auf die gebackene Apfelschicht auftragen und stocken lassen. Zur Apfel-Tarte schmeckt Schlagsahne oder Vanilleeis.

Informationen zur Sendung vom 30.07.2022

Herzhaft und süß – Zweierlei Tarte von der Streuobstwiese

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Pâte brisée – ein französischer Mürbeteig

Hierbei handelt es sich um einen geriebenen Teig: Butter und Mehl werden mit den Händen zu Krümeln verrieben. Das Besondere an dieser französischen Variante ist, dass er mit wenig oder auch ohne Zucker gut schmeckt. Der Teig kann vorbereitet und eingefroren werden. Als praktisch erweist sich, dass Pâte brisée sowohl als Hülle für Süßes als auch für Herzhaftes genutzt werden kann. Ich verwende zimmerwarme Butter. Sie lässt sich im Gegensatz zu kalter Butter besser verarbeiten. Es ist aber erforderlich, dass der Teig dann vor dem Backen gut durchgekühlt wird, damit er knusprig gerät. Auch auf langes Kneten – nach der Beigabe von Wasser und Ei – verzichten, da das Gebäck zäh wird.

Klaräpfel – ein altes Kulturobst

Der Klarapfel ist eine der ersten Apfelsorten, die wir im Sommer ernten können. Er zeichnet sich durch sein weißes Fruchtfleisch aus, ist aber leider nicht lagerfähig. Der Klarapfel und auch sein Fallobst eignen sich bestens, um Apfelmus zu kochen, da das Mus schön appetitlich hell aussieht. Diese Eigenschaft steht auch einem Apfelkuchen gut, den ich dann mit Vanille oder Zitronenschale würze. Zimt würde die Äpfel wieder dunkel verfärben.