



Pfifferling-Tarte mit Gruyère und Wildkräutersalat

Genießen Sie diese köstliche Pfifferling-Tarte mit Gruyère, umhüllt von knusprigem Blätterteig. Koch Fabian Timmer rundet das Gericht mit einem frischen Wildkräutersalat und einem Holunderblüten-Dressing ab.

Pfifferling-Tarte mit Gruyère und Wildkräutersalat

von Fabian Timmer, für sechs Personen

Zutaten

- 500 g Pfifferlinge
- 250 g geriebener Gruyèrekäse
- 1½ Bahnen Blätterteig (ca. 500 g)
- 1½ rote Zwiebel
- 9 Zweige Thymian
- 2 Zitronen
- 1 Eigelb (zum Bepinseln der Tarte)
- 3 EL Butter
- 150 g Crème fraîche
- 3 Eier
- 120 g Wildkräutersalat aus Kerbel, Bronzefenchel, Schafgabe, Brennnessel
- 50 ml Olivenöl
- 20 ml Holunderblütensirup
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Pfifferlinge putzen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Thymianblätter von den Zeigen zupfen und beiseitelegen. Schale der Zitrone abreiben.

Eine Tarteform mit Blätterteig auslegen und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eigelb aufschlagen und den Blätterteig damit bepinseln. Circa 10 Minuten bei 200 °C backen.

In der Zwischenzeit Butter in eine Pfanne über mittlere bis hohe Hitze geben. Pfifferlinge circa 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.

Geriebenen Gruyère, Crème fraîche, Zitronenabrieb und Eier in einer Schüssel vermengen. Thymianblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Pfifferlinge ebenfalls dazugeben und vorsichtig unterheben.

Den vorgebackenen Teig mit der Gruyère-Pilz-Mischung füllen und erneut bei 200 °C circa 10 Minuten backen, oder bis die Tarte goldbraun und die Füllung durchgebacken ist.

Währenddessen aus dem Olivenöl, dem Holunderblütensirup und dem Saft einer halben Zitrone ein Dressing zubereiten.

Salat wenn nötig putzen.

Die Tarte aus dem Ofen holen, einen kurzen Moment leicht abkühlen lassen, ein Stück ausschneiden und mit dem Wildkräutersalat servieren.