



Bärlauch-Mürbteig-Tartelettes mit „feine Ziege“ und
Frühlingsgemüse



Zutaten für 6 Portionen

Für den Bärlauch-Mürbteig:

110g Butter
200g Mehl
1 Dotter
Salz
Zucker
35g Bärlauch



Für die Füllung und Garnitur:

150g „feine Ziege“ Frischkäse

Grüner Spargel

Radieschen

50g frische Erbsen

Frühlingszwiebeln

Olivenöl

Zitronensaft (frisch gepresst)

Pfeffer

Zubereitung

Bärlauch verlesen, waschen und abtrocknen. Menge abwiegen und zusammen mit zimmerwarmer Butter mit einem Pürierstab pürieren. Fein pürieren bis eine grüne Bärlauch Butter entstanden ist. Die Bärlauch Butter für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mehl durchsieben, Eidotter, eine Prise Salz und Zucker zugeben und mit der kalten Bärlauch Butter zügig kneten. Den Bärlauch Teig auf Frischhaltefolie fingerdick verteilen und verpacken. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Ofen auf 170°C vorheizen.

Bärlauchteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen. Kreise (ca. 11,5 – 12cm) passend zum Tartelette-Ring mit einem Ausstecher oder mit einem Glas ausstechen und die Tartringe mit dem Teig auslegen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 170°C für ca. 15-17 Minuten, auf mittlerer Schiene blind backen. Nach der Hälfte der Backzeit, Blindbackmaterial aus den Tartringen nehmen und die verbleibende Zeit zu Ende backen. Danach auskühlen lassen.

„feine Ziege“ Ziegenfrischkäse cremig rühren und gleichmäßig auf den ausgekühlten Tartelettes verteilen. Frühlingsgemüse putzen, waschen und abtrocknen. Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Erbsen und Spargel in Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser rasch abkühlen.

Das Gemüse in die verschiedensten Formen schneiden. Frühlingszwiebeln in ganz feine Scheibchen schneiden. Spargelköpfe teilweise halbieren und teilweise ganz lassen. Von den Spargelstangen mit einem Sparschäler ganz feine Streifen schneiden und zusammenrollen oder in kürzere Stücke schneiden und die Enden abschrägen.



Radieschen halbieren oder in dünne Scheiben hobeln oder zu kleinen Sternen schneiden – ganz nach eigenem Geschmack ;-)

Danach unsymmetrisch! Auf dem Ziegenfrischkäse anordnen und mit den Erbsen bestreuen. Etwas Olivenöl und Zitronensaft vermischen und über die Tartelettes träufeln. Mit gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Kühlzeit Bärlauch Butter: ca. 45 Minuten

Ruhezeit Bärlauchteig: ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊