



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Schwarzwurzel-Tarte

ZUTATEN:

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter Zimmertemperatur
1 Eigelb
Salz/Zucker

Getrüffeltes Schwarzwurzelragout:

500 g frische Schwarzwurzeln
200 ml Sahne
4 Eigelbe
Salz Pfeffer Zucker
ein Spritzer Weißweinessig
1 EL weiße Trüffelpaste
5 g frischer Trüffel
Butter zum Braten

Lauchschaum:

50 g hellgrünes vom Lauch, gewaschen und geschnitten
½ Zwiebel in Würfel
100 ml Geflügelfond
1 Zweig Thymian
1 angedrückte Knoblauchzehe
150 ml Sahne
Salz/Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Teig:

Die Zutaten schnell und gut miteinander vermengen, ausrollen, in die Tarte Form (ca. 30 cm im Durchmesser) legen und mit der Gabel löchern. Mit Backpapier belegen und mit getrockneten Linsen füllen (blind backen). Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 Minuten blind backen.

Die Linsen herausschütten.

Getrüffeltes Schwarzwurzelragout:

Die Schwarzwurzeln waschen, schälen, waschen und in gesalzenem, kochendem Wasser bissfest garen. Herausnehmen, kurz ausdampfen lassen, klein schneiden und in wenig Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne aufgießen kurz aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Die Sahne abgießen, mit den Eigelben und der Trüffelpaste verrühren. Die Schwarzwurzeln in den Tarteboden legen, mit der Trüffelsahne begießen und für 15 - 20 Minuten im Ofen bei 180°C backen.

Lauchschaum:



hr1-DOLCE VITA

Die Zwiebelwürfel in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen, den Knoblauch und Thymian dazu geben mit Fond und Sahne aufgießen. Auf zwei Drittel einkochen und durch ein Sieb passieren. Das Hellgrüne vom Lauch in die Soße mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch mal passieren. Aufschäumen und mit einem Stück Tarte servieren.