Knusprige Tarte mit grünem Spargel und Lachs

Zutaten: (für rundes Kuchenblech von 30cm Ø oder weniger)

Teig:
270 g Weissmehl
60 g weisses Reismehl (Asia-Laden oder Reformhaus)
75 g Butter
225 g Quark (3/4 fett)
¼ TL Salz

Füllung:
500 g grüne Spargel
120 g Rauchlachs in Scheiben
2 dl Vollrahm
1 dl Milch
1 Ei
2 EL Crème fraiche

Mehl, Reismehl und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut mischen. Die eiskalte Butter in Flocken dazugeben und dann Mehl und Butter zwischen den Fingern zerbröseln und krümelig reiben. Auf keinen Fall den Teig kneten. Dann den Quark dazugeben und alles zusammen schnell zu einem gleichmässigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Plastikfolie einwickeln und mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank kalt stellen.

Dann den Teig dünn auswallen und blind backen. Das heisst, ein zerknülltes Backpapier auf den Teig legen, dieses mit einer dicken Schicht Kichererbsen, Bohnen oder auch Reis beschweren und die Tarte ohne Füllung bei 180 Grad für ca. 15 Min in den Ofen schieben. Dann die Kichererbsen und das Backpapier wieder entfernen und die Tarte ein zweites Mal für ca. 10 Min. in den Ofen schieben. Dann erst wird die Tarte gefüllt.

Für die Füllung rüstet man die Spargeln wie gewohnt (das hinterste Stück abschneiden und das hintere Drittel der Spargel mit dem Sparschäler schälen) und schneidet sie in etwas 3 cm lange Stücke (schräg anschneiden). Dann die Spargelstücke kurz im Wasser (mit Salz, einem TL Zucker und einem kleinen Stück Butter) blanchieren. Das Wasser abgiessen und die Spargeln mit eiskaltem Wasser abschrecken. Die Spargeln auf ein Küchentuch geben und sorgfältig trocken tupfen.

Den Lachs in Streifen schneiden.
Rahm, Milch, Crème fraiche, das Ei, Salz und frisch gemahlener Pfeffer zu einem Guss verquirlen. Spargelstücke und Lachs gleichmässig auf dem vorgebackenen Teig verteilen, den Guss darüber giessen und die Tarte bei 180 Grad für gut 30 Minuten in den Ofen schieben.

****