

Lauch-Tarte mit Speck und feinem Mürbeteig

Zutaten: (für Blech mit hohem Rand von ca. 26 cm Durchmesser)

Mürbeteig:

300 g Mehl
gut ½ TL Salz
160 g Butter, eiskalt und in kleine
Würfel geschnitten
ca. 85 ml kaltes Wasser

Füllung:

900 g Lauch, längs halbiert und in
ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
200 g Speck, Tranchen in feine
Streifen geschnitten
2 dl Vollrahm
1 dl Halbrahm
2 Eier, verquirlt
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Butter-Würfelchen kurz in den Tiefkühler stellen, damit sie bei der Verarbeitung richtig schön kalt sind.

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen. Dann die Butter-Würfel dazugeben und diese zwischen den Fingerspitzen (gekühlte Hände!) oder mit dem Rührer der Küchenmaschine (so geht's einfacher!) schnell ins Mehl einarbeiten, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht. Das kalte Wasser dazu geben und kurz vermengen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand ganz kurz (und möglichst ohne stark zu kneten) zu einer homogenen Masse verkneten. Den fertigen Teig zu einer dicken Platte formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Kuchenblech mit Butter ausstreichen und mit einem Backtrennpapier auskleiden (Rand inklusive). Den Teig ca. 3 mm dick auswallen und vorsichtig ins vorbereitete Blech

legen. Leicht andrücken und den Rand auf der Höhe von etwa 4.5 cm mit einem Messer sauber abschneiden. Das Blech jetzt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ein zerknülltes Backrennpapier auf den Teig legen und die Form ganz mit getrockneten Hülsenfrüchten (Kichererbsen oder Bohnen) füllen. Die Hülsenfrüchte lassen sich übrigens mehrmals zum Blindbacken verwenden.

Das Blech jetzt für ca. 25 bis 35 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und blind vorbacken.

Die Specktranchen in feine Streifen schneiden und in einer Bratpfanne goldbraun anbraten. Den Speck dann auf etwas Haushaltspapier geben und das Fett abtupfen. Den Lauch längs halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Waschen und abtropfen lassen. Dann den Lauch in wenig Fett (Fett vom Anbraten des Specks) andünsten, bis er knapp weich ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen und ganz auskühlen lassen und dann mit dem angebratenen Speck mischen.

Rahm und Eier zu einem Guss verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den ausgekühlten Lauch gleichmässig auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen, den Guss dazu geben und die Lauch-Tarte für ca. 40 bis 45 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Vor dem Servieren kurz ruhen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Salat servieren. Die Lauch-Tarte schmeckt auch lauwarm oder kalt sehr gut.
