

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 27.04.2020

**Brennnessel-Kartoffel-Tarte
mit Erdbeer-Romanasalat**

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Tarte

5 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Prise Salz

Für die Brennnessel-Füllung

500 g Brennnessel-Triebe, zart oder
Blattspinat
etwas Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Pfeffer
etwas Muskat
30 g Butter
30 g Mehl
200 g Schmand bzw. saure Sahne
4 Eigelb (Größe M)

Für den Salat

3 EL Balsamessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 EL Senf, körnig
1 TL Honig
250 g Erdbeeren
0,5 Bund Minze
0,5 Bund Schnittlauch
1 Kopf Romana-Salat
20 g Buchweizen, geröstet



Zubereitung:

1. Für den Kartoffelboden die Kartoffeln waschen und schälen. Kartoffeln etwa 5 Minuten in kaltes Wasser legen, um etwas Stärke auszuwaschen.
2. Währenddessen für die Füllung Brennnesseln verlesen, waschen, trockenschleudern und die Blättchen abzupfen. Blättchen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser geben und kurz in eisgekühltem Wasser abschrecken. Brennnesselblättchen gut abtropfen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Blanchierte Brennnesselblättchen grob hacken, mit Zwiebel und Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl einstreuen und unter Rühren anschwitzen.

5. Dann den Schmand mit einem feinen Schneebesen gründlich einrühren, bis eine dickliche Masse entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Drittel der Schmandmasse unter die Brennesselmischung heben.
6. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Tarte-Form (Ø 26 cm oder 4 kleine Förmchen; Ø 12 cm) mit Butterschmalz ausfetten.
7. Kartoffeln trocken tupfen und mit einem Küchenhobel in 1 mm dünne Scheiben hobeln.
8. Die Form fächerartig vollständig mit den Kartoffelscheiben auslegen, dabei auch einen hohen Rand formen. Kartoffelscheiben mit etwas Salz bestreuen.
9. Brennessel-Füllung auf den Kartoffeln verteilen. Die übrige Schmandmasse auffüllen. Die Tarte im heißen Backofen etwa ca. 30-40 Minuten (die Tarte in den kleinen Formen ca. 15-20 Minuten) backen, bis der Kartoffelrand goldbraun gebacken ist.
10. Währenddessen für den Salat das Dressing zubereiten. Dafür Essig, je etwas Salz, Pfeffer, das Olivenöl, Senf und Honig mit einem Schneebesen oder Stabmixer emulgieren (zu einem sämigen Dressing verquirlen).
11. Erdbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen und putzen. Erdbeeren in Stücke schneiden.
12. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Schnittlauch ebenfalls waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
13. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zerzupfen. Salat, Kräuter und Erdbeeren in einer Salatschüssel mischen. Das Dressing überträufeln.
14. Die fertige Tarte aus dem Backofen nehmen, in der Form etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Tarte auslösen.
15. Den Salat auf Tellern verteilen, den Buchweizen überstreuen. Tarte mit dem Salat anrichten. **Tipp:** Eiweiß portionsweise einfrieren und zum Backen oder Klären von klaren Suppen verwenden.