



## Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
mittel-schwierig

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

250 g	Mehl
225 g	kalte Butter
30 g	Zucker
1/4 TL	Salz
60 ml	heißes Wasser
	Kichererbsen
500 g	grüner Spargel
300 g	Lachsfilet
1	Chilischote
3	Eier
200 g	Schlagsahne
30 g	Parmesankäse
1 TL	getrockneter Oregano
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskat

...und dazu Blanc de Blancs Trocken

## Zubereitung

1

Zucker, Salz und Mehl vermischen. In die Hälfte der Mehlmischung nach und nach die Butter einkneten. Dann das restliche Mehl einarbeiten und zum Schluss das Wasser dazugeben und rasch verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Dort kann der Teig auch 2 Tage lagern.

2

Die Springform gut mit Butter einfetten. Den Teig einmal kurz durchkneten und auf einer gut bemehlten Oberfläche kreisrund ausrollen. Vor dem Ausrollen auch etwas Mehl auf den Teig geben, damit die Teigrolle nicht kleben bleibt und der Teig sich leichter und ohne Risse ausrollen lässt. Der Durchmesser sollte dem der Springform + Rand + 2 cm zum Überklappen entsprechen. Wenn der Teig gleichmäßig ausgerollt ist, über die Teigrolle rollen und so auf die Springform legen.

3

Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und andrücken. Über dem Rand sollte nun ringsherum Teig hängen. Diesen auch festdrücken, da der Teig ansonsten im Ofen "zurückgeht". Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und für 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

4

Den Ofen auf 175° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backpapier in der Form auf dem Teig auslegen, Hülsenfrüchte draufgeben und 15 Minuten im Ofen blind backen. Danach Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teig weitere 15 – 20 Minuten backen, bis er ganz leicht gebräunt ist.

5

Währenddessen den Spargel waschen, trocken tupfen und eventuell holzige Enden abschneiden. Je nach Tarteform klein schneiden. Lachs waschen, trocken tupfen und beliebig große Stücke schneiden. Chilischote waschen, Strunk entfernen und klein hacken. Die Eier mit der Sahne verschlagen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Muskat vorsichtig abschmecken.

6

Zum Schluss den Parmesan oder Pecorino sowie den Oregano einrühren. Nun ca. die Hälfte der Masse auf den Mürbeteig geben, dann den Spargel und den Lachs nach Belieben verteilen und die restliche Sauce gleichmäßig drübergießen. Kleingehackte Chilischote drüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen ebenfalls bei 175° Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis die Tarte goldbraun und der Lachs gar ist.

[Zum Blog stylish living](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut