

Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	60 g Butter	30 ml Wasser
1 Eigelb	1 Prise Salz	Butter
Linsen		

Für den Belag:

3 Stängel glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Estragon
30 g Parmesan	150 g Frischkäse	2 Eier
80 ml Milch	80 ml Sahne	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für den Spinatsalat:

150 g Salatspinat	3 EL Pinienkerne	20 g getrocknete Öl-Tomaten
2 EL Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
4 EL kaltgepresstes Olivenöl	30 g Parmesankäse am Stück	

Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem festen homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. 4 kleine Tartelettformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausfetten. Den Teig dünn ausrollen und in die Förmchen legen. Ein Backpapier darauf geben und mit Bohnen oder Linsen zum Blindbacken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 8 Minuten blind backen. Herausnehmen und mit Hilfe des Backpapiers die Linsen entfernen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. Frischkäse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verdrücken und mit Parmesan, Eiern, Milch und Sahne gut vermischen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in die vorgebackenen Tartelettformen füllen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit für den Salat den Spinat gründlich waschen und in der Salatschleuder trocknen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl mit dem Schneebesen unterschlagen. Kurz vor dem Servieren die Spinatblätter mit dem Dressing anmachen, Pinienkerne und Tomatenstreifen untermischen und Parmesanspäne darüber hobeln.

Vincent Klink Mittwoch, 7. April 2010