Catherine Kluger

QUICHES & TARTES Salzige und süße Rezepte

Fotos Charlotte Lascève Illustrationen Myriam Huré

INHALT

TARTE-TEIG-REZEPTE

Schlicht und einfach 8



SALZIGE TARTES

Frühling – Sommer 12 Herbst – Winter 40



SÜSSE TARTES

Frühling – Sommer **64** Herbst – Winter **94**



136

RUND UM DIE TARTES

VORWORT

Fünf Jahre ist es her, dass meine Tarte-Manufaktur in Paris entstand. Dort gab es süße und salzige Tartes, geradewegs aus meinem privaten, handgeschriebenen Rezeptheft. Umgesetzt wurden sie mit Hilfe eines Konditormeisters, um das Ganze professioneller zu gestalten. Hundert Rezepte später waren weder schnell die notierten Ideen noch die reiflich überlegten Backkonzepte ausgeschöpft. Dieses Buch ist die im Laufe der Jahre weiter gewachsene und herausgeputzte Version meines geliebten Rezepthefts: bereichert um Erfahrungen rund um heiße Backöfen und kleine Handgriffe, die zu lauten "Ohs" und zufriedenen "Hmms" führen.

Aufgeteilt nach Jahreszeiten und süß oder salzig vertraue ich Ihnen die Ergebnisse meiner Versuche und meine Lieblingskombinationen an. Ich führe Sie in vielen kleinen Schritten zu jenem knusprigen, duftigen, feinen, köstlichen und doch so einfachen Teig, der Ihren und meinen Tartes die richtige Bühne bietet.

Suche Sie beim Backen stets nach dem perfekten Timing, der richtigen Dosierung, spielen Sie mit Textur und Backzeit, um die Zutaten zur Geltung zu bringen. Es geht nicht einfach darum, hübsche Tartes zu produzieren, sondern die Tartes von innen her zu denken. Versuchen Sie zunächst, die Rezepte genau zu befolgen. Darauf können Sie dann aufbauen für phantasievolle eigene Variationen, Kombinationen und Kreationen. Und wie Sie wissen, schmeckt keine Tarte so gut wie eine, die man mit Freunden teilt. Um geteilten Genuss und die Freude am Teilen geht es in diesem Buch. Also schnell die Schürze umgebunden – jetzt sind Sie dran!





SALZIGE TARTES Frühling – Sommer

WEISSER UND GRÜNER SPARGEL + FRISCHE KRÄUTER

Salziger Tarte-Boden, blindgebacken und mit Ei-Glasur (S. 8)

1 Bund grüner Spargel

3 weiße Spargelstangen, geschält 1 Fi

1 EL Senf

1 TL Weinessig

200 ml Olivenöl

½ Bund Kerbel, Blätter

½ Bund Estragon, Blätter ½ Bund Schnittlauch

1 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer

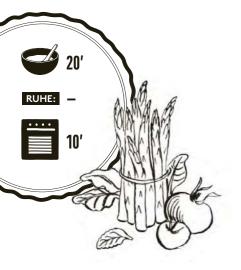
Die Spargelstangen putzen und 8 bis 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend mit Eiswasser abschrecken, um den Kochvorgang zu stoppen und die Farbe des grünen Spargels zu erhalten. Gut abtropfen lassen.

Das Ei trennen und das Eiweiß vorhalten. Das Eigelb mit Senf und Essig, Salz und Pfeffer mischen. Nach und nach das Olivenöl unter ständigem Rühren dazugeben, um eine Mayonnaise aufzuschlagen. Anschließend die fein geschnittenen Kräuter unterheben.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Kräutermayonnaise mischen.

Erst kurz vor dem Essen anrichten: Die Mayonnaise auf den Tarte-Boden streichen und mit den der Länge nach halbierten Spargelstangen belegen. Mit Paprikapulver bestäuben. Sofort servieren.

Spargel und Mayonnaise können im Voraus vorbereitet und kühl aufbewahrt werden.



BUTTERNUT-KÜRBIS + BALSAMICO + ZWIEBELN

1 salziger Mürbeteig-Boden (Seite 8), blindgebacken und mit Ei versiegelt

1 Eiermilch, ungesalzen (Seite 11)

1 Butternut-Kürbis

3 EL Olivenöl (2+1)

1 Zwiebel

1 EL Balsamico-Essig

½ Bund Schnittlauch, gehackt

20 g geröstete Haselnüsse, grob gehackt

1 EL Balsamico-Creme

Den Butternut-Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel auf einem geölten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit etwas von dem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Bei 200 °C für 20 Minuten im Ofen backen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden und in Olivenöl braten, ohne sie zu bräunen. Wenn die Ringe glasig werden, mit Balsamico ablöschen und karamellisieren.

Die karamellisierte Zwiebel auf dem Tarte-Boden verteilen. Die Kürbiswürfel darübergeben und mit dem gehackten Schnittlauch und den grob gehackten oder halbierten Nüssen bestreuen. Die Balsamico-Creme in die Eiermilch mischen. Diese Mischung über den Belag geben, so dass dieser bis zum oberen Rand des Teigs bedeckt ist. Bei 180 °C für 45 Minuten im Ofen backen. Die Tarte ist fertig, sobald der Belag aufgegangen ist.

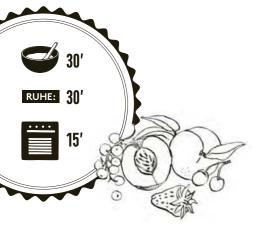


RHABARBER + HIMBEEREN

1 süßer Mürbeteig-Boden (Seite 8), blindgebacken
350 g Rhabarber, frisch oder tiefgekühlt
50 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
80 g Zucker
1 Vanilleschote
300 g Schlagsahne, gut gekühlt
30 g Puderzucker
30 g Himbeer-Bruch, frisch oder tiefgekühlt Die Rhabarberstangen schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den Himbeeren, dem Zucker, dem Mark der Vanilleschote und der halbierten Schote in einen Topf geben. 15 Minuten auf kleinem Feuer zu einem Kompott aufkochen, in dem noch einige Stückchen sichtbar sind.

Das abgekühlte Rhabarberkompott auf dem vorgebackenen Mürbeteig-Boden verteilen, dabei die Vanilleschote entfernen. Die Schlagsahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Anschließend vorsichtig den Himbeer-Bruch mit einem Teigschaber unterheben.

Die Himbeer-Creme in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Spritztülle füllen und eine Rosette auf den Belag spritzen. Kalt servieren.



REZEPT-VERZEICHNIS

SALZIGE TARTES FRÜHLING – SOMMER	Schokolade + Himbeeren	84
Weißer und grüner Spargel + Frische Kräuter14	Vanilleeis + Rhabarber + Himbeeren + Baiser	86
Zucchini + Ziegenfrischkäse16	Zitrone + Kiwi	88
Ofengemüse18	Limonentarte à la Key Lime Pie	90
Tomaten + Comté + Senf	Passionsfrucht + Mango + Ananas	92
Mangold + Parmesan22		
Spinat + Feta + Dill + Petersilie24	SÜSSE TARTES HERBST-WINTER	
Auberginen-Korma26	Apfeltarte nach Art einer Apple Pie	
Karotten + Kreuzkümmel + Harissa + Koriander 28	Birnen + Erdnüsse	98
Hühnchen-Tajine + Grüne Oliven + Petersilie	Bananen-Tatin	100
+ Koriander30	Banoffee Pie	102
Auberginen-Tomaten-Tian + Kefta + Minze32	Zitrusfrüchte + Quitten	104
Thunfisch + Paprika + Salzzitrone	Orange + Kardamom + Baiser + Ingwer	106
Lachs + Fenchel + Zitrusfrüchte	Granatapfel + Rosenwasser	108
Kabeljau + Tomaten + Safran	Weintrauben	110
	Kürbis + Viergewürz nach Art einer Pumpkin Pie	112
SALZIGE TARTES HERBST-WINTER	Rote Gebrannte Mandeln	114
Schinken + Parmesan + Körniger Senf	Walnuss + Vanille	116
Zwiebel + Zitrone + Fenchelsamen	Schokolade	118
Blumenkohl + Petersilie46	Milchschokolade + Torrone	120
Butternut-Kürbis + Balsamico + Zwiebeln 48	Mousse au chocolat + Haselnüsse	122
Räucherlachs + Spinat + Rosa Pfeffer50	Schokolade + Maronen	124
Lauch + Süßkartoffel + Kürbiskerne52	Kaffee-Tarte nach Art von Tiramisu	126
Geröstete Champignons + Parmesan + Rosmarin 54	Pudding + Indischer Gewürz-Chai	128
Grünkohl + Rote Bete56	Karotten + Viergewürz nach Art eines Carrot Cake	. 130
Putenfleisch + Preißelbeeren à la Thanksgiving 58	Schokolade + Erdnüsse	132
Hühnchen nach Art eines Waterzooi60	Maronen + Baiser + Sahne	134
Rinderschmorbraten "Chianti" + Karotten + Tomaten62		
	RUND UM DIE TARTES	
SÜSSE TARTES FRÜHLING-SOMMER	Winterliche Suppe: Karotten + Orange	138
Erdbeeren + Zitrone	Herbstliche Suppe: Spinat + Kokosmilch	139
Schwarze Johannisbeere68	Frühlingssuppe: Zucchini + Koriander	
Rote Beeren + Schwarze Beeren	Sommerliche Suppe: Tomate + Paprika + Guacamo	
Cheesetarte72	Frühlingssalat: Zucchini + Minzpesto	142
Pfirsich + Zitronengras + Zitronenverbene74	Sommersalat: Tomate + Mozzarella + Basilikum	143
Nektarinen + Pflaumen + Zimt76	Herbstlicher Salat: Sellerie-Salat einmal anders	144
Rhabarber + Himbeeren	Wintersalat mit Grünkohl	145
Kirschen + Mandelcreme80	Getreidesalat: Bulgur + Gemüse + Kräuter	146
Frischkäse + Grüner Tee + Johannisbeeren 82	Getreidesalat: Schwarzer Reis + Kürbis	147



Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel: *La Fabrique de Tartes* 2014 Hachette Livre (Marabout) © der deutschen Ausgabe 2021 Jan Thorbecke Verlag Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Fotografie: Charlotte Lascève Illustration: Myriam Huré

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland ISBN 978-3-7995-1543-6