



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Spargeltarte mit glasiertem Schinken

Zutaten für 6 Pers.

Teig

200g Mehl
100g Butter
0,1l Wasser
Msp. Curcuma

Spargel

6 Stangen Spargel
150g Ricotta oder Frischkäse

Schinken

120g fein geschnittener
Schinken
30g Butter
1 Schalotte
Kräuter

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen Auslegeteig kneten, dass ein fester, elastischer Teig entsteht. In ein feuchtes Tuch wickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Spargel sorgfältig schälen und ca. 1 cm unten abschneiden. Den Spargel in kleine Stücke schneiden und ca. 1 min in Zucker-Salzwasser „al dente“ blanchieren und abschrecken.

Den Teig dünn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Den Frischkäse oder saure Sahne auf dem Teig dünn verstreichen. Den Spargel etwas mit Salz & Pfeffer abschmecken und darauf verteilen.

Bei ca. 160 C im Ofen backen, bis sich der Boden vom Blech löst.

Schinken

Einen sirupartigen Sud aus Butter, Schalotten, Kräutern, Zucker und Wein kochen. Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schinken darin glasieren und auf die Tarte geben.



www.friedberg-hats.de