

Rezept für Topinambur-Tarte mit Möhren und Pastinaken

Dauer: 2 h Zubereitungszeit

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Topinambur
- Salz
- 250 g Pastinaken
- 250 g Möhren
- 60 g Butter
- 1 El Olivenöl
- 1 El Kümmelsaat
- 100 ml Mineralwasser
- 6 Filoteigblätter (à 31 x 30 cm)
- Pfeffer
- 30 g Orangenmarmelade
- 2 französische Ziegenkäsetaler à ca. 40 g (gibt es als Rolle zu kaufen)

Zubereitung:

1. Topinambur waschen, in ein großes Stück Alufolie legen, mit Salz bestreuen und fest einwickeln. Topinambur im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 1:15 Stunden bei 180 Grad) 1:20 Stunden garen.
2. Inzwischen Pastinaken putzen, schälen, längs vierteln und quer in 5 cm lange Stücke schneiden. Möhren putzen, schälen, längs vierteln und in 5 cm lange Stücke schneiden.
3. 20 g Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Kümmel darin bei milder Hitze kurz erwärmen. Möhren, Pastinaken und Mineralwasser zugeben, zugedeckt bei milder Hitze 15-18 Minuten garen, mit Salz würzen. Möhren und Pastinaken mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, auf einen Teller legen. Fond beiseitestellen.
4. Restliche Butter erwärmen. 3 Teigblätter mit etwas Butter bepinseln, aufeinanderlegen und in eine eckige Tarte-Form mit herausnehmbaren Boden (ca. 35 x 11 x 2,5 cm) legen. Überlappenden Teig bis auf 1 cm abschneiden. Restliche Teigblätter ebenso bepinseln und an einer Stelle leicht überlappend auf den Teig in die Form legen. Teig rundum mit der restlichen Butter bepinseln. Teigreste ebenfalls leicht mit Butter bepinseln und mittig auf die Blätter in der Form legen.
5. Topinambur aus dem Ofen nehmen, auswickeln, abkühlen lassen, pellen, klein schneiden und in einem hohen Gefäß mit einem Schneidstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Topinamburcreme in der Tarte-Form verteilen. Pastinaken und Möhren darauflegen und mit dem Kümmel-Gemüse-Fond bestreichen. Tarte auf einem Rost im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft ca. 10 Minuten bei 200 Grad) auf der untersten Schiene 12–13 Minuten backen. Marmelade mit 1 El Wasser erwärmen. Tarte vorsichtig aus der Form nehmen, mit der Marmelade bepinseln und auf einem Rost leicht abkühlen lassen. Käse in je 4-6 Scheiben schneiden. Tarte aus der Form nehmen, Käse drauflegen.