

BIRNEN-CAMEMBERT TARTE MIT PARMASCHINKEN

BIRNEN-CAMEMBERT TARTE MIT PARMASCHINKEN

Ich war auf der Jagt. Gut, das ist man ja immer irgendwie – Fleisch, Fisch, Gewürze und eben auch Kochutensilien sind eine wunderbare Beute. Ich bin los gezogen, in die Tiefen der Küchenabteilung im Galeria-Kaufhof am Alexanderplatz. Eine Tarteform wollte ich erbeuten und schön sollte sie sein. Die Auswahl war nicht so groß wie ich erwartet habe, aber dann habe ich sie erspäht. Eine wunderschöne, rot-orange Form mit 28cm Ø von Le Creuset*! Erspäht, erbeutet und zu Hause direkt in den Ofen geschoben. Mit passendem Inhalt versteht sich. Blätterteig, Birnen, Camembert, Tomaten, Pinienkerne, Rosmarin und Parmaschinken – ein würdiger Einstand für ein neues Schmuckstück in meiner Sammlung... abgesehen davon war die Tarte das Hauptgericht in meinem 3-Gänge Menü.



Zutaten:

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Becher Schmand

Pfeffer & Salz

1 Birne

150g Camembert

1 Zweig Rosmarin

6 kleine Datteltomaten (oder andere Cocktailtomaten)

3 EL Pinienkerne

ca. 60g sehr dünn geschnittener Parmaschinken

Zubereitung:

Kurz mal vorweg – ist die nicht toll!?!



Gut, nachdem ich mich ausgiebig gefreut habe geht es los.

Ich rolle den Blätterteig aus und spüle die Form kurz mit eiskaltem Wasser aus. Alternativ kann man sie auch einfetten. Dann lege ich den Teig in die nasse Form. Ein Ende steht deutlich über und wird am Rand entlang abgeschnitten. Damit „flicke“ ich die noch frei liegende Kante. So passt eine Rolle

Blätterteig perfekt für eine Tarte. Den Rand leicht fest drücken und den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen.



Jetzt verrühre ich den Schmand mit Pfeffer und Salz und bestreiche damit den Boden. Die Birne wird hauchdünn aufgeschnitten, der Camembert so dünn wie möglich. Beides kreisförmig auslegen bis der Boden bedeckt ist. Die Tomatchen vierteln und in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen verteilen. Die Pinienkerne und den fein gehackten Rosmarin gleichmäßig über die Tarte streuen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.



Dann darf die Tarte für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen. Die fertige Tarte aus dem Ofen holen.



Jetzt drehe ich den Parmaschinken zu länglichen Röllchen auf, ihr könnt ihn aber auch einfach so auf die Tarte legen. Hauptsache er ist einigermaßen gleichmäßig und überall verteilt. Die Tarte in Stücken schneiden und vorsichtig auf die Teller heben.

Unglaublich gut!



Im Menü:

1. Gang - Rote-Beete Suppe mit Wasabischaum



2. Gang - Viktoriaseebarschfilet auf Petersilienschaum

