

Informationen zur Sendung vom 02.04.2024

Geröstete Lauch-Tarte

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

Hefeteig

300 g Dinkelmehl Type 1050
30 g Butter
6 g Salz (1 TL)
6 g frische Hefe
90 ml Wasser
100 ml Milch

Gemüsefüllung

5 Stangen Breitlauch
ca. 150 g Reibekäse
3 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat
Butterfett oder Pflanzenöl zum Anbraten

Außerdem

Frische Blatt Petersilie zum
Garnieren

Zubereitung

Die Milch und das Wasser sollten handwarm sein. Die Hefe in das Wasser bröseln und mit einem Schneebesen verrühren. In eine Rührschüssel das Mehl sieben. Zimmerwarme Butter, Salz und die Milch zugeben. Das Rührwerk auf eine langsame Stufe einstellen und alles vermischen. Nach und nach Wasser zugeben. Nun 4 Minuten langsam und anschließend 4 Minuten schnell kneten. Je nach Beschaffenheit des Teiges noch ein wenig mehr Wasser zugeben.

Ist alles zu einer glatten Masse verarbeitet, wird er mit einem Tuch bedeckt und sollte circa 1 Stunde ruhen.

Währenddessen die Lauchstangen putzen und in Röllchen von knapp 2 cm Länge teilen. In einer ofenfesten Pfanne etwas Öl oder Butterfett geben und die Lauchstücke mit der Schnittseite dicht an dicht platzieren. Wenn sie angeröstet sind, werden alle Exemplare einmal umgedreht. Die Pfanne zur Seite ziehen, alles salzen und mit Muskat würzen, dann das Gemüse kurz ruhen lassen.

Die Käsespäne mit den Eigelben verrühren und über den Lauchröllchen gleichmäßig verteilen. Den Hefeteig auf ein bemehltes Brett legen und so ausrollen, dass es zur Größe der Pfanne passt. Das Teigstück auflegen und am Rand andrücken. Nun wieder 15 Minuten ruhen lassen, damit der Teig noch einmal aufgehen kann.

Die Lauch-Tarte im Ofen bei 190 Grad circa 35 Minuten backen. Nach dem Backen 10 Minuten auskühlen lassen. Vor dem Wenden den Rand mit einem Messer rundum lösen und einen passenden Teller auflegen. Die Pfanne drehen und den Lauchkuchen kopfüber auf die Platte stürzen.

Anrichten

Das Gebäck mit gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit Petersilie garnieren.

Informationen zur Sendung vom 02.04.2024

Geröstete Lauch-Tarte

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Hefeteig

Je nach Beschaffenheit des Mehls kann man die Flüssigkeitsmenge nie genau bestimmen. Deshalb zunächst nur $\frac{2}{3}$ der Wassermenge zugeben, dann bei Bedarf nachfüllen. Der Teig sollte nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest sein. Im Optimalfall hat er die Teigschüssel sauber geputzt und bildet einen glatten Kloß.

Wenn nicht sofort gebacken werden kann, kann man Hefeteig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Kälte macht der Hefe nichts aus, sie verzögert nur das Aufgehen. Mit Hitze sieht das anders aus. Milch oder Wasser dürfen beim Auflösen der Hefe nicht zu heiß sein, da sonst die Hefezellen absterben.

Lauchstangen

Hier greife ich zu Lauchsorten, die lang und hell sind und das Grüne an der Spitze wenig ausgeprägt ist. Das garantiert, dass wir für das Gericht möglichste viele Röllchen schneiden können und wenig Abfall entsteht. Lauch verträgt sich sehr gut mit Röstaromen. Für die Grillzeit vormerken: Lauch in lange Stücke teilen, kurz blanchieren, mit Öl einpinseln und auf dem Holzkohlegrill kräftig rösten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!