

## Rainer Klutsch Gemüse-Tarte mit Estragon-Mayonnaise

Dienstag, 28. Juni 2022  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Feine Küche

### Zutaten:

#### Für den Teig:

200 g kalte Butter  
400 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 EL kaltes Wasser

#### Für den Belag und Guss:

1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Basilikum  
2 rote Zwiebeln  
3 gelbe Paprika  
300 g Zucchini  
250 g Kirschtomaten  
150 g Sahne  
4 Eier  
75 ml Milch  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
125 g Mozzarella

#### Für die Mayonnaise:

3 Stängel Estragon  
1 TL Senf  
3 Eigelb  
150 ml Sonnenblumenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle

#### Für den Salat:

150 g Pflücksalat  
1 Bio-Zitrone  
2 EL Olivenöl

#### Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, Ei, 1 Prise Salz und 1 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, dann zu einer Art dicken Scheibe etwas flachdrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
3. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, halbieren, die Kerne und Trennwände entfernen. Paprikahälften in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen. Tomaten nach Belieben halbieren.



4. Die Kräuterblätter grob schneiden, mit der Sahne in einen Mixbecher geben und pürieren.
5. Kräutersahne mit den Eiern und der Milch verquirlen und diesen Guss gut mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Eine Tarteform von ca. 28 cm Durchmesser oder ein Tarteblech von ca. 30 cm x 20 cm bereitstellen.
8. Den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier etwas größer als die Form ausrollen. Dann das obere Papier entfernen und den Teig mit dem unteren Papier in die Form ziehen, den Rand andrücken.
9. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.
10. Auf den vorgebackenen Teigboden die vorbereiteten Gemüse bunt verteilen. Den Guss nochmals durchrühren und darüber gießen. Den Mozzarella klein zupfen und darauf verteilen.
11. Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten fertig backen.
12. Für die Mayonnaise alle Zutaten ca. 15 Minuten vor der Zubereitung bereitstellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.
13. Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
14. Eigelbe und Senf in einen hohen Pürierbecher geben, Öl und Estragonblätter zugeben. Mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Den Salat abwaschen, trocken schleudern, mundgerecht zupfen und in eine Schüssel geben.
16. Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen. Dann noch warm in Stücke schneiden.
17. Direkt vor dem Servieren den Saft der Zitrone auspressen und den Salat mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren.
18. Pflücksalat zusammen mit der Tarte und Estragon-Mayonnaise servieren.

**Pro Portion: 1250 kcal/ 5250 kJ**  
**83 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 87 g Fett**