Rezept

Pilz-Tarte

Ein Rezept von Pilz-Tarte, am 27.04.2024

Zutaten

- **1** Rezept Tarteteig nach Wahl
- **10 g** getrocknete Steinpilze
- **700 g** gemischte Pilze (z. B. Champignons, Austernpilze, Pfifferlinge)
- **1** kleiner Zweig frischer Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter Thymian)
- Salz
- Tabasco
- **2** Eier (Größe M)
- **4 EL** geriebener Gruyère
- **10 g** getrocknete Morcheln (aus dem Feinkostgeschäft)
- **15 g** getrocknete Shiitakepilze
- **2** Schalotten
- **1** Knoblauchzehe
- **2 EL** Olivenöl
- **250 g** Sahne
- Pfeffer
- **1 EL** Zitronensaft
- **2 EL** Schnittlauchröllchen
- Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 runde Backform (Ø 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze in heißem Wasser mindestens 60 Min. einweichen. Beliebigen Tarteteig zubereiten: Entweder 200 g Mehl mit 1/2 TL Salz, 75 g Butter und 5 EL kaltem Wasser verkneten und 30 Min. ruhen lassen oder – für die schnelle Variante – 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen. Die frischen Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abreiben und in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.

2. Die eingeweichten Pilze in ein Sieb abgießen, mehrmals kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Stiele der Shiitakepilze entfernen (sie bleiben auch nach dem Garen hart), alle Pilze in kleine Stücke schneiden.

3. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Backofen auf 250° vorheizen.

4. Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen klein schneiden. Schalotten, Knoblauch und Thymian im Olivenöl anbraten. Die frischen Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Die eingeweichten Pilze gut ausdrücken und dazugeben. Alles mit der Sahne ablöschen und einige Min. leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer, etwas Tabasco und dem Zitronensaft abschmecken. Die Eier mit dem Schnittlauch verquirlen und unter die Pilzmasse rühren.

5. Den Teigboden mit dem Käse bestreuen. Die warme Pilzmasse darauf verteilen und die Tarte im heißen Backofen (Mitte, Umluft 230°) ca. 15 Min. backen. Dann die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten und die Pilz-Tarte auf der ersten Schiene von unten in ca. 10 Min. fertig backen.