

Spargeltorte



Zutaten für 6-8 Personen:

Für das Spargelwasser:

500 ml Wasser
1 TL Salz, 1 TL Zucker, 1 Stich Butter

Für den Boden:

125 g Mehl, 25 g Speisestärke
125 g Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz

Für die Füllung:

750 g bis 1 kg weißer Spargel
200 g Schinkenspeck
Butterschmalz, 4 Eier
300 ml saure Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, Salz, Zucker und Butter zugeben und das Wasser zum Kochen bringen. Den Spargel hineingeben und 10 Minuten bissfest garen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und den Spargel gut abtropfen lassen.

Mehl, Speisestärke, Ei, Margarine und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen. Die Masse danach noch einmal mit den Händen verkneten, gegebenenfalls etwas Mehl hinzugeben. Bleibt der Teig nicht mehr an der Arbeitsplatte kleben, stimmt die Konsistenz. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform geben.

Die Form vorsichtig auslegen und einen Rand formen. Dann den Teig mit Paniermehl bestreuen, damit die Flüssigkeit des Spargels gebunden wird und der Boden nicht durchweicht.

Für die Füllung zunächst den Schinkenspeck fein würfeln. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, den Speck darin anrösten und ihn zusammen mit dem Spargel auf dem Teig verteilen. Anschließend Eier und saure Sahne in einer Schale verrühren, Schnittlauch geschnitten hinzugeben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über den Spargel gießen. Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen. Bei 180 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) 35 Minuten backen lassen.

Tipp: 200 g Raclette- oder Höhlenkäse auf den Spargel geben. Das verleiht der Torte einen kräftigeren Geschmack.

Rezept: Cäcilia Rohmann, Foto: Jana Hövelmann