AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Schweden

RANDEN-TARTE



Rezept: Steffi Knowles-Dellner. Lagom. EMF 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine ungewöhnliche Art, Randen zu feiern. Die Tarte sieht grossartig aus und ist einfach in der Zubereitung. Für die Salsa verde kann man eine Mischung der Lieblingskräuter verwenden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Randen, gekochte	1 EL	Sherryessig
250 g	Blätterteig	2 Zw	Thymian
3 EL	Ahornsirup	1	Ei, verquirlt
			Salzflocken

ZUBEREITUNG

1. Fertig gegarte Rande in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Blätterteig gut 0,5 cm dick auswallen. Eine mittelgrosse, ofenfeste Pfanne von 20 cm Durchmesser als Vorlage auf den Teig legen und einen entsprechend grossen Teigkreis ausstechen. Kühl stellen. Es gibt auch ausgewallten Teig, die etwa diesem Pfannendurchmesser entsprechen.
3. Die Pfanne stark erhitzen und Ahornsirup mit 1 Prise Salz darin einige Minuten aufkochen lassen, bis sich Bläschen bilden. Sherryessig und Thymian zufügen und die Pfanne 30 Sek. schwenken, dann vom Herd nehmen. Die Rote Beete-Scheiben dachziegelförmig hineinschichten. Die Teigplatte über die Randen legen und an den Rändern herunterdrücken. Mit dem verquirlten Ei einpinseln und die Tarte im vorgeheizten Backofen 25-30 Min. backen, bis der Blätterteig schön aufgegangen und goldgelb ist.
4. Die Tarte aus dem Backofen nehmen und auf einen Teller stürzen. Mit Rucolablättern und Fetakäse bestreuen und zum Schluss die Salsa verde darauflöffeln.