

Porree ist ein weithin unterschätztes Gemüse, dessen Qualität mit einer Nebenrolle im Suppengrün nicht ausreichend gewürdigt wird.

Rezept · In meiner Rezeptsammlung findet sich ein Gericht, das ich Lauchtorte nenne. Weil aber die französisierte Form irgendwie toller klingt, habe ich es zur Tarte aux Lauch erklärt. Wobei es sich eigentlich um eine Quiche handelt. Egal: Die Basis bildet eine Mürbeteig wie man ihn von den Weihnachtsplätzchen her kennt, aber ohne Zucker. Mit dem Porree muss man nicht viel machen, um einen leckeren Belag zu bekommen. Das alles ist einfach und geht schnell. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns mit dem **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

für den Teig

125 g Butter

250 g Mehl Type 405

1 Prise Salz

1 Ei

1 Schüsschen Weißwein

Butter für die Form

für den Belag

3~4 nicht zu dicke Stangen Lauch/Porree

Butter zum Andünsten

1 kl. Glas Weißwein

125 g saure Sahne

2 Eier

Salz, Pfeffer, optional Muskat

optional: geriebener Käse

Die Zubereitung:

Die Butter sollte kalt aus dem Kühlschrank kommen. Übrigens: Wenn dir der fehlende Buttergeschmack nichts ausmacht, kannst du auch Margarine nehmen. Du siebst das Mehl in

eine Schüssel und wirfst das Salz dazu. Die Butter (oder Margarine) schneidest du in kleine Stücke und gibst sie dazu. Dann verknetest du alles mit den Händen zu Krümeln. Schlag das Ei hinein und mach mit den Knethaken am Rührgerät oder den Fingern einen Teig daraus. Durch einen Schüsschen kalten Weißwein wird es dann möglich, einen homogenen, fettigen Teig daraus herzustellen. Den wickelst du in Klarsichtfolie und legst ihn für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit... Wasch die Lauchstangen, entferne das dunkelgrüne Ende und schneide den Rest in fingerdicke Scheiben. Lass in einem Topf einen knappen EL Butter aufschäumen und wirf die Porreestücke hinein. Rühr die Sache durch, damit alles schön mit Fett überzogen ist. Lösch mit einem Gläschen Weißwein ab. Würze mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Wenn du magst, nimm auch frisch geriebene Muskatnuss. Leg den Deckel halb auf und dünste den Lauch bis er weich ist, aber noch Biss hat. Füll ihn in eine Schüssel, aber lass überschüssige Kochflüssigkeit im Topf. Verschlag 2 Eier mit einem Becher saure Sahne und heb die Porreescheiben unter.

Am besten funktioniert dieser Kuchen in einer flachen Tarte-Form aus Keramik. Es geht aber auch in einer solchen Form aus Blech oder in einer Springform, die aber nur höchstens zu einem Drittel gefüllt wird. Die Form butterst du gut aus. Dann nimmst du den Teigklumpen und drückst ihn mit den Händen in eine runde Form. Den Kreis legst du in die Form, und nun drückst und schiebst du den Teig so lange, bis sich ein gleichmäßig dicker Boden gebildet hat und du einen Rand formen kannst. Das geht so viel einfacher, als wenn du den Teig ausrollen und zum Kreis schneiden würdest.

Den Teig in der Form musst du bei 180° Unter-/Oberhitze blindbacken. Das heißt: Er wird ohne Füllung vorgebacken. Damit er dabei nicht aufgeht, muss er beschwert werden. Empfohlen wird meist, Backpapier auf den Teig zu legen und dann getrocknete Erbsen oder so darauf zu schütten. Ich selbst lege auch Papier aus, stelle dann aber eine Form, die eine Nummer kleiner ist, auf den Boden. So backst du die Tarte in 25 Minuten vor. Der Teig sollte dann fest sein, aber noch nicht stark gebräunt.

Lass ihn nach dem Blindbacken ein wenig abkühlen und gib dann die Füllung hinein. Wenn du magst und wenn die Sache magenfüllend werden soll, kannst du geriebenen Käse zum Überbacken dazu geben. So brauchte die Lauch-Tarte weitere 20 bis 25 Minuten.

Dazu passt am besten ein grüner Salat. Und natürlich Weißwein...