

Mussel Tart

Man nehme für 6-12 Portionen:

225 g Mehl	
60 g Butter	gut gekühlt in Stücke schneiden
60 g Schweineschmalz	gut gekühlt in Stücke schneiden
1/2 TL Salz	
500 ml trockenen Weißwein	
60 ml Malt Whisky	
1000 g Miesmuscheln	putzen, Muscheln, die sich nicht schließen, aussortieren
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
ein paar Zweige Thymian	Blättchen von den Stielen zupfen
5 Schalotten	halbieren, pellen, würfeln
5 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
1 Limette	Schale abreiben, halbieren, 1 Hälfte auspressen
40 g Butter	
2 EL Olivenöl	
6 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
350 g Crème Fraîche	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Backofen auf 200° OÜH vorheizen

- Aus Mehl, Butter, Schmalz und dem Salz einen Mürbeteig herstellen. Bei Bedarf ganz wenig kaltes Wasser zugeben. Teig in Folie packen und 30 Minuten kaltstellen.
- Den Teig ausrollen, mit dem Ring der Tarteform eine runde Platte für den Boden ausstechen und in die Form legen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und daraus den Rand modellieren. 15 Minuten kaltstellen.
- Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier belegen, Blindback-Bohnen darauf geben und 10 Minuten backen. Bohnen und Papier entfernen, die Hitze auf 180° reduzieren und weitere 5 Minuten backen.
- Wein und Whisky in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Muscheln zugeben, den Deckel auflegen und 3-4 Minuten garen. Durch ein Sieb gießen, den Sud auffangen, geschlossene Muscheln aussortieren, die übrigen Muscheln aus den Schalen lösen und beiseitestellen.
- Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, den Sud und den Limettensaft zugeben und bei kräftiger Hitze reduzieren, bis nur noch ganz wenig Flüssigkeit übrig ist. Abkühlen lassen.
- Eigelbe und Crème Fraîche verrühren. Petersilie, Thymian, Limettenschale und zum Schluss die Reduktion unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Muschelfleisch auf dem Tarte-Boden verteilen, die Eiermasse darüber gießen und die Tarte ca. 20 Minuten bei 180° backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Dazu: Feldsalat und trockenen Weißwein.