



### Tarte mit Pilzen

Zutaten für eine Form mit einem Durchmesser von 22 cm: Für den Teig: 140 g Mehl, 60 g Vollkornmehl, 1 Prise Salz, 60 ml Olivenöl, 80 ml Wasser; für den Belag: 20 g getrocknete Steinpilze, 1 kleine Zwiebel, etwas Olivenöl, 350 g gemischte Pilze (Shiitake, Champignons, Pfifferlinge ...), 50 ml Weißwein, Schwarzer Pfeffer, 2 Zweige Rosmarin, 180 ml Milch, 2 Eier, 50 g Gruyère, 50 g Parmesan

Ich war mal bei einer geführten Pilzwanderung dabei, in einem Wald in Brandenburg. Ich habe keinen einzigen essbaren Pilz gefunden. Ungenießbar, sagte mir die strenge Pilzführerin jedes Mal, wenn ich ihr entgegenhielt, was ich aufgelesen hatte. Das liegt nun schon ein paar Jahre zurück, in der Zwischenzeit habe ich eine Familie gegründet und leider keine Zeit mehr, mein Essen selbst zu sammeln. In meinem Leben als Single, wie ich es mir manchmal vorstelle, hätte ich das Pilzesammeln erlernt, meine Wohnung wäre minimalistisch eingerichtet, und ich würde jede Nacht acht Stunden schlafen. Ich würde meine selbst gesammelten Pilze namens Krause Glucke oder so nur kurz in Butter schwenken, bisschen Salz und Pfeffer dazu, eine Scheibe geröstetes Brot, natürlich ein Glas Weißwein, sonst nichts. In meinem realen Leben mache ich eine Tarte mit Pilzen, die man dank gesellschaftlicher Arbeitsteilung auf dem Markt kaufen kann. Aber ich will mich nicht beschweren, die Tarte schmeckt toll.

Die beiden Mehlsorten und das Salz vermengen, Olivenöl und Wasser hinzugießen. Erst mit einem Löffel, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Diesen in den Kühlschrank legen. Getrocknete Steinpilze mit heißem Wasser übergießen, sodass sie gerade bedeckt sind. Zwiebel fein schneiden, in Olivenöl unter Rühren andünsten, etwa 8 Minuten lang. Die gemischten Pilze klein schneiden und hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern und fein gehackte Rosmarinblätter dazugeben. Die eingeweichten Steinpilze abgießen, klein schneiden, hinzufügen. Das Ganze ungefähr 10 Minuten lang schmoren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Pilze gar sind. Den Teig in eine Tarte- oder Springform drücken. Die Pilzmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Milch, Eier und geriebenen Käse in einer Schüssel verrühren. Auf die Tarte gießen. Die Tarte bei 170 Grad etwa 30 bis 35 Minuten lang backen.

Von Elisabeth Raether

Foto Silvio Knezevic