

Für 4 Personen  
als Hauptspeise

## KORSISCHE TARTE MIT ZUCCHINIBLÜTEN

2 EL Olivenöl, plus Öl zum Bestreichen  
½ rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten (85 g)  
3 Stangen Staudensellerie samt Grün, in feine Scheiben geschnitten (220 g)  
8 große Mangoldblätter, weiße Blattrippen entfernt  
2 Knoblauchzehen, in feine Scheibchen geschnitten  
2 EL zerpfückte Minze  
2 EL gehackte Petersilie  
2 TL gehackter Salbei  
75 g Schafskäse, zerkrümelnt  
50 g Pecorino, fein gerieben  
15 g Pinienkerne, leicht geröstet  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
350 g Blätterteig  
6 Brocciu oder Ricotta  
6 Zucchini Blüten, große Exemplare längs halbiert, oder 6 dünne lange Scheiben rohe Zucchini (nach Belieben)  
1 Ei, leicht verquirlt  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

*Kochen vor der Kamera kann eine zeitraubende Angelegenheit sein. Oft dauert es ein, zwei Stunden, manchmal noch länger, bis die Kochstelle eingerichtet, das Licht perfekt, die Kamera in Position und der Sound abgestimmt ist. Ist endlich alles startbereit für das Shooting, sind alle hungrig und müde und dann verwöhnen uns unsere Gastgeber oft mit Snacks und Drinks. Die Mangold-Szene für meine Serie *Mediterranean Island Feast* dauerte noch länger, da wir warten mussten, bis sämtliche Gäste ihr Essen beendet und das Restaurant verlassen hatten, bevor wir überhaupt beginnen konnten. In der Zwischenzeit hielt uns Monique, Küchenchefin und Besitzerin des legendären *Chez Séraphin*, mit fantastischer Charcuterie und literarische Rotwein bei Laune. Als es schließlich losgehen konnte, waren wir alle ziemlich angeschlagen und träge, sodass sich der Dreh fast bis zum Sonnenuntergang hinzog und es schon wieder Zeit zum Essen war. Für dieses Rezept können Sie eine ganze Reihe von wildwachsendem oder kultiviertem Blattgemüse verwenden. Probieren Sie es mit Brennnesseln, den zarten Blättern von Roter Bete oder Rüben oder mit Spinat oder Brunnenkresse. Die Kombination überlasse ich Ihnen, mischen Sie ganz nach eigenem Gusto. Die Zucchini Blüten sehen sehr hübsch aus, man kann sie aber auch weglassen oder durch lange, dünne Zucchini bänder ersetzen. Brocciu ist ein weicher korsischer Frischkäse aus Ziegen- oder Schafsmilch und die Spezialität der Insel schlechthin. Ich konnte ihn hier nicht unter schlagen – Monique hätte es mir nie verziehen! Der leichter erhältliche italienische Ricotta tut es aber auch.*

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Sellerie, Mangold, Knoblauch, Minze, Petersilie und Salbei bei mittlerer bis starker Hitze darin anschwitzen und unter ständigem Rühren 15 Minuten garen, bis der Mangold zusammengefallen und der Sellerie ganz weich ist. Vom Herd nehmen, Schafskäse, Pecorino, Pinienkerne, Zitronenschale, ¼ TL Salz und 1 kräftige Prise frisch gemahlene schwarze Pfeffer unterrühren und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den Blätterteig 3 mm dünn ausrollen, einen Kreis von etwa 30 cm Durchmesser ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die vorbereitete Füllung gleichmäßig darauf verteilen, runderum jedoch einen 3 cm breiten Rand freilassen. Den Brocciu oder Ricotta in Stückchen auf der Füllung verstreuen und die Zucchini Blüten oder -scheiben, darauf verteilen. Den Teig runderum hochschlagen, über die Füllung falten und mit den Fingern zusammendrücken, sodass eine feste, dekorative Kante entsteht. Man kann auch mit den Zinken einer Gabel etwas nachhelfen. Den Teig mit dem Ei bestreichen und die Tarte 10 Minuten kalt stellen.

Die Tarte im Ofen 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und der Boden durchgegart ist. Aus dem Ofen nehmen, mit etwas Olivenöl bestreichen und warm oder raumtemperiert servieren.

