

VORSPEISE

Chicorée-Kuchen

Bittersalat mit Blauschimmelkäse und dazu Ei, Minze sowie Petersilie. Diese ungewöhnliche Tarte verdient Applaus.



Foto: Eisenhut & Mayer

MENGE

4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

GESAMTZEIT

1 Stunde

Zutaten für den Teig

Zutaten für den Teig

250 g	glattes Mehl
0.5 TL	Salz
125 g	eiskalte Butter
1	Ei

2 EL Wasser (eiskalt)

Zutaten für den Belag

4 Stück(e)	Chicorée
50 ml	Saft einer Orange
1 TL	Zucker (braun)
250 g	Crème fraîche
2	Eier
2	Eidotter
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Minze (gehackt)
	Salz
60 g	Blauschimmelkäse
	Pfeffer

getrocknete Linsen zum Blindbacken

Zubereitung

1. Die Zutaten nur den Teig sehr rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt rasten lassen.
2. Chicorée mit einer Nadel mehrmals einstechen und in Orangensaft und Zucker zugedeckt zehn Minuten schmoren. Anschließend leicht auskühlen lassen.
3. Crème fraîche mit Eiern, Dotter und Kräutern glatt rühren und abschmecken.
4. Das Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen.
5. Den Teig zu einem 30 Zentimeter großen Kreis ausrollen und in die Form legen. Den Rand abschneiden, mit Backpapier bedecken und die Linsen bis zum Rand einfüllen. Den Mürbteig im Ofen 15 Minuten backen. Backpapier und Linsen entfernen und den Teig weitere fünf bis sieben Minuten backen. Abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 170 °C reduzieren.
6. Chicorée längs halbieren. Die Creme auf den gebackenen Teig streichen und Chicorée sternförmig darauf verteilen. Im Ofen 35 Minuten backen, mit gewürfeltem Blauschimmelkäse bestreuen und weitere zehn Minuten goldbraun überbacken.

ABO

