

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2021 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Birnen-Käsetarte mit Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Tarte-Teig:
150 ml lauwarme Milch
70 g weiche Butter
20 g Hefe
1 TL Honig
350 g griffiges Mehl
1 Prise Salz

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Milch erwärmen. Hefe mit der Milch glattrühren.

Mehl, Honig und Salz mischen.

Hefemilch und weiche Butter zur Mehl-Honig-Salz-Mischung geben. Alles zu einem glatten Teig kneten, diesen abdecken und an einem warmen Ort etwas gehen lassen.



Damit ein Hefeteig schneller aufgeht, kann man die Form vorher kurz in den Ofen geben. Denn wenn die Form schon erwärmt ist, dann geht der Hefeteig schneller auf.

Für die Käsecreme:
70 g Frischkäse
100 g Crème fraîche
200 g Gruyère Käse
1 EL Sambal Oelek
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, für das Backblech
1 Prise Chiliflocken
Salz, aus der Mühle

Für die Käsecreme Muskatnuss reiben. Frischkäse, Crème fraîche, Sambal Oelek, Salz, Chiliflocken und Muskat zu einer Käsecreme verrühren.

Das Backblech mit einem Backpapier belegen und dieses mit etwas Öl am Boden festkleben.

Teig nochmals durchkneten und dann dünn ausrollen. Teig mit der Käsecreme bestreichen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Belag:
4 reife Birnen
50 g Walnüsse
4-5 Stängel Zitronenthymian
(alternativ Thymian)
1 TL Chiliflocken
1 TL grobes Meersalz

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Streifen schneiden oder reiben und auf der Tarte verteilen. Walnüsse grob hacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tarte mit Walnüssen und Zitronenthymian bestreuen und mit Chiliflocken und Meersalz vollenden. In den Backofen schieben und ca. 15-20 Minuten gut ausbacken.

Das Gericht servieren.