



R e z e p t

Kürbis-Tarte mit Blauschimmelkäse und Salbei

Für den Mürbeteig

- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 125 g Butter
- 1 Ei

Für den Belag

- 500 g Butternut-Kürbis, geputzt und entkernt gewogen
- 100 ml Sahne
- 150 g französischer Blauschimmelkäse (Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert)
- 3 Eier
- 150 g Crème fraîche
- 15 frische Salbeiblätter
- 50 g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

- Für den Mürbeteig die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dann mit den Knethaken des Rührgeräts die Butterwürfel einrühren, bis Streusel entstehen. Jetzt das Ei dazugeben unditerrühren, bis sich kurz darauf ein zusammenhängender Teig bildet. Wenn er nicht geschmeidig genug sein sollte, noch etwas kaltes Wasser einkneten.
- Den Teig mit den Händen schnell kurz und kräftig nachkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
- Dann den Mürbeteig ausrollen und die gebutterte Tarteform damit auslegen, im Kühlschrank kaltstellen.
- Für den Belag den Kürbis schälen, in Stücke schneiden, salzen und mit der Sahne im geschlossenen Topf in etwa 30 Minuten weichkochen.
- Etwas gröber als ein Kartoffelpüree stampfen und abkühlen lassen.
- Die grob zerschnittenen Salbeiblätter in etwas Olivenöl ganz kurz bei niedriger Hitze andünsten.
- Die Eier und die Crème fraîche unter den Kürbisstampf ziehen, dann die Salbeiblätter, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Bergkäse darüber streuen.
- Etwa 40 Minuten backen, 5 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen und servieren.

„Alles in Butter“ vom 26. Oktober 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand