



Karotten-Käsekuchen mit gebratenen Seitlingen

Das Rezept ist für Herbst und Winter passend. Wurzelgemüse, das man hat, wird verwendet. Zu Herbstgemüsen gesellen sich gerne auch letzte Sommergemüse aus dem Beet. Der Guss hält die Gemüsefüllung auf dem buttrigen Teig saftig. Käse im Inneren verleiht Tiefe und Klasse. Bittersalate und geschmorte Pilze runden ab und halten fit.

Der Teig

Mehl, Käse, Butter, Ei, Wasser mit Salz und Piment d'Espelette vermengen. Zügig arbeiten, damit der Teig nicht zu viel Wärme aufnimmt. Schneller geht es, wenn zunächst mit dem Handrührer geknetet und der Rest mit den Händen bearbeitet wird. Den Teig zu einem flachen Ziegel zurechtdrücken, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühlen, einige Stunden sind besser. Backofen auf 200 °C vorheizen. In einer Backform mit Hebeboden oder einer Käsekuchenform ca. 10 Minuten vorbacken. Abkühlen lassen.

Später den Rand der (kalten!) Backform buttern und mit einem passend zurechtgeschnittenen Streifen Backpapier auskleiden. Der Käsekuchen wird ohne einen Teigrand gebacken und die Käsecrème



darf nicht an der Form haften!

Der Guss und das Gemüse

Für den Guss die gewünschten Gemüse klein schneiden und leicht dünsten, würzen und abkühlen. Schalotten separat andünsten und auf dem vorgebackenen Teigboden verstreichen. Guss aus Frischkäse, Crème fraîche, Eiern, dem Rest Käse, Gewürzen und Chili vermengen. In die Form füllen, einmal beherzt aufstupsen, damit sich die Masse glatt verteilt. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene mindestens 30 Minuten backen. 10 bis 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann vorsichtig herauslösen. Lauwarm oder eher abgekühlt servieren. Vor dem Servieren am Rand mit Honig bestreichen und mit Mandelblättchen garnieren.

Die Beilagen

Salat verlesen, Trauben halbieren. Aus Öl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Salat ca. 5 Minuten vor dem Servieren marinieren.

Pilze in Längsstreifen schneiden und in der Butter bei milder Hitze goldbraun braten. Salzen und pfeffern.

Tipp: Da die rosa Pfefferbeeren ein sehr intensives Aroma besitzen, vorsichtig dosieren, damit der zarte Geschmack der Füllung nicht übertönt wird.

Zutaten

Für 4 Portionen

Der Teig

Menge	Zutat
125 g	Dinkelmehl
Etwas	Mehl zum Bearbeiten
120 g	Butter (Würfel, kalt)
1	Ei
1	Eigelb
100 g	geriebener Käse (z. B. Bergkäse und Parmesan)
Eine Prise	Salz
1 TL	Piment d'Espelette (nach Geschmack)
Ca. 1 EL	kaltes Wasser
	Backerbsen zum Blindbacken

Der Guss und das Gemüse

Menge	Zutat
500 bis 600 g	Gemüse (z. B. Möhren, Lauch, Kürbis)
2 mittelgroße	Schalotten
2 EL	Butter
200 g	Ziegenfrischkäse
100 g	Crème fraîche
1	Eigelb
1	Ei
1 Hand voll	geriebener Käse
1	fein gehackte Chilischote (oder weniger!)
Einige	frische Kräuter der Saison (geschnitten)
1 TL	rosa Pfefferbeeren
1	Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer, Muskat
Außerdem	geröstete Mandelblättchen
Etwas	lauwarmer Blüten-Honig

Zutaten

Die Beilagen

Menge	Zutat
2 Hand voll	Bittersalat (z. B. Löwenzahn oder Chicorée)
1 Hand voll	Trauben (kernlos, blau und grün gemischt)
2 EL	Traubenkernöl
1 bis 2 EL	milder weißer Balsamico
	Honig, Salz, Pfeffer
4 mittelgroße	Kräuterseitlinge (besser noch: Steinpilze)
2 EL	Nussbutter
	Salz, Pfeffer