

Kürbis Quiche mit CAMBOZOLA, Salbei und Haselnüssen



Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl
100 g Doppelrahmfrischkäse
100 g kalte Butter in Stücken
¼ TL feines Meersalz

Für die Füllung:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 700 g)
3 Schalotten
3 Eier

Zubereitung:

1. Mehl mit Frischkäse, Butter und Salz rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Etwas flach drücken, in eine luftdichte Box geben und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kürbis gut waschen, abtrocknen und auf ein Ofenrost legen. Etwa 30 Minuten backen. Dadurch wird der Kürbis vorgegart und lässt sich besser schneiden. Danach mit Handschuhen aus dem Ofen nehmen, halbieren und etwas ausdämpfen lassen. Kerne herauskratzen und den Kürbis in ca. 1/2-1 cm dünne Spalten schneiden.
3. Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Etwas Butter in einer großen Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Schalottenringe darin einige Minuten lang glasig andünsten.

100 g Crème fraîche
150 g CAMBOZOLA, in kleinen Stücken
etwas weiche Butter zum Braten und für die Form
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Topping:

50 g Haselnuskerne
1 EL Butter
1 kleine Handvoll Salbeiblättchen





Zubereitung:

4. Eine Quiche- oder Tarte-Form (mit 28-32 cm Durchmesser) mit weicher Butter einfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, sodass er in die Form passt und ein Rand hochgezogen werden kann. Teig vorsichtig über das Nudelholz legen und in die vorbereitete Form legen. Rundherum gut andrücken, überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Den Teig mit einer Lage Backpapier belegen und darauf Backerbsen bzw. trockene Hülsenfrüchte verteilen. Den Boden im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten vorbacken. Backgewichte und Backpapier entfernen und nochmal 3 Minuten blind backen.
5. Währenddessen für die Füllung die Eier mit der Crème fraîche und dem CAMBOZOLA in einen Standmixer oder in eine hohe Rührschüssel geben. Mit dem Mixer oder einem Pürierstab kurz aber kräftig zu einer glatten Masse verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen, die Schalotten auf dem Boden verteilen und die Kürbisspalten kreisförmig darauf verteilen. Die Eier-Käse-Mischung darüber gießen. Quiche im unteren Drittel des Ofens auf dem Ofenrost ca. 35 Minuten goldbraun backen.
7. Die Quiche aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwa 15 Minuten abkühlen lassen.
8. Währenddessen für das Topping die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rundherum anrösten. Auf ein sauberes Geschirrtuch geben und die Haut abrubbeln. Nüsse grob hacken. Die Butter langsam bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen. Die gewaschenen und gut abgetrockneten Salbeiblättchen in die Butter geben und langsam knusprig ausbraten. Das geht am besten bei niedriger Hitze - weder die Butter noch der Salbei sollen verbrennen.
9. Die Tarte in Stücke schneiden, mit den Haselnusskernen bestreuen, mit den Salbeiblättchen belegen und ggf. mit der restlichen Butter aus der Pfanne beträufeln. Sofort servieren.

TIPP: Das Blindbacken kann man auch weglassen, dann ggf. die Tarte bei 200 °C backen und das Ofenrost direkt auf den Ofenboden stellen. Die Backzeit im Blick behalten und ggf. um 5 Minuten erhöhen.