organum
KULTUR EVENT FEINE KÜCHE

unsere herbstliche KürbisMaronenTarte

TEIG
300 g 1050er Weizenmehl
220 g kalte Butterstückchen
2 Eier
3 EL milder Weinessig
2 Prisen Salz
1 Prise Zucker

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch verkneten.
Teig 3 Std. kühl stellen.

BELAG
1 mittelgroßer Hokaido
150 g gekochte Maronen
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Weißwein
Gemüsebrühe
80 g Butter
grobes Salz, Pfeffer, etwas Curry
100 g elsässischer Winzerkäse (z.B. Munster)

Ganzen Kürbis für 45 min bei 100 Grad im Ofen angaren.
Zwiebeln + Knoblauch klein würfeln und in reichlich Butter 5 min. anschwitzen.
Kürbis + Maronen grob gewürfelt zugeben, weitere 5 min in der Pfanne bewegen.
Mit grobem Salz bestreuen, nach 3 min umwenden und mit Wein und Brühe ablöschen.
Vollends garen, abwürzen und dann 30 min. stehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

EIGUSS
2 Eier
400 g Crème fraiche
Salz, geschroteter Pfeffer, Muskatblüte

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verquirlen.

ZUBEREITUNG
Teig (je nach Größe der TarteForm) ca. 2-4 mm dünn auswellen und in die Form(en) legen.
KürbisMaronenGemüse (ohne Flüssigkeit!) gleichmäßig verteilen.
Winzerkäse in kleinen Stücken drübergeben.
Als letztes kommt der Eiguss drüber.
Bei ca. 200 Grad Umluft gut durchbacken - je nach Ofen und Dicke 30 bis 45 min.

… schönes Glas neuen Wein dazu und dann: guten Appetit!

organum Bebelstraße 73, 70193 Stuttgart
FON 0711.50536189 **FAX** 03212.6742686 **WEB** www.organum.info **MAIL** post@organum.info