



## Ziegenkäsetarte

### Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Geriebener Teig:

100 g gesiebttes Mehl  
 70 g Butter, 1 cl Sahne,  
 1 Ei  
 Salz  
 1 Springform von 20 cm Ø  
 10 g weiche Butter  
 1 Backpinsel  
 125 g Lauch  
 40 g rote Zwiebeln  
 5 g Pflanzenöl  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

##### Ei- Sahne Liaison:

1 Eier  
 2 Eigelb  
 60 ml Sahne,  
 50 ml Milch,  
 100 g gewürfelter Ziegenkäse (Picodon)  
 Salz Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

#### Anrichten:

4 große Teller

#### Zubereitung:

Mehl, Butter, aufgeschlagenes Ei, Sahne und Salz zu einem Mürbteig verarbeiten (nicht zu lange kneten, da sonst der Teig die Haftung verliert). Den fertigen Mürbteig in Klarsichtfolie einpacken und 30 Minuten lang kühl stellen. Teig auf ca. 22 cm Ø (größer als die Springform) ausrollen und die Form damit auslegen.

Rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Lauch der Länge nach durchschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden. Pflanzenöl in eine Kasserolle erhitzen, die fein geschnittenen roten Zwiebelwürfel und Lauch zugeben. Beides ca. 3- 4 Minuten lang anschwitzen und abkühlen lassen.

Ei, Eigelb, Sahne, Milch und die Gewürze mit dem Schneebesen miteinander verrühren und den gewürfelten Ziegenkäse (Picodon) unterheben.

Backofen auf 200 ° C vorheizen!

Die Zwiebeln mit dem Lauch auf dem ausgerollten Teig in der Form verteilen und die Ei- Sahne Liaison mit dem Ziegenkäse, damit übergießen.

Die Ziegenkäsetarte auf einem Gitter in den heißen Ofen schieben und ca. 20- 25 lang backen. Die fertige Tarte vom Gitter nehmen und abkühlen lassen.

Den noch lauwarmen Tarte portionieren und auf den Tellern anrichten. Mit einem grünen Salat und knuspriges Baguette servieren..



## Weineempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

### Kendermanns Sauvignon Blanc

Es gibt eine Rebsorte, die man in einer Blindprobe fast immer erkennen kann. Ihre Aromatik, nach Stachelbeere und gelber Paprika, manchmal nach Gras und Kräutern ist einmalig, einfach unwiderstehlich und immer exotisch. Die Franzosen verrieteten lange nicht, welche Rebsorten hinter ihren Appellation Controlée Weinen stecken und so hat man lange nicht gewußt, daß die Basis für Sancerre und Pouilly Fumé, die klassischen Appellation Controlée Anbaugebiete aus dem Loiretal, zu 100% aus dieser knackigen Sorte besteht. Aufgrund Ihrer Beliebtheit findet man Sauvignon Blanc heutzutage jedoch in fast allen Ländern der Welt. Am besten aber wächst und gedeiht diese Rebsorte in kühleren Klimazonen, wo sich die Aromatik optimal entfalten kann. Kendermanns Sauvignon Blanc kommt aus der Pfalz und verfügt, trotz seines eher schlanken Körpers, über eine schöne Fruchtigkeit. Dieser frische, belebende Tropfen unterstützt den leicht säuerlichen, etwas kalkartigen Geschmack des Ziegenkäses und umgekehrt und so sind sie perfekte Partner für einander..



Alison & Bernd Flemming

