

Spitzkohl-Tarte, Birne, Pistazien-Sahne Ziegenkäse-Soße

Für zwei Personen

Für die Spitzkohl-Tarte:

1 Spitzkohl	1 frischer Blätterteig	2 EL Butter
50 ml Sahne	100 ml Apfelsaft	1 Bourbon Vanilleschote
1-2 EL Muscovado Zucker	1 TL Semmelbrösel	1 Prise Salz

Für die scharfe Birne:

1 reife, nicht weiche Birne	1 Zitrone	3 cm Ingwer
$\frac{1}{4}$ rote Thai-Chili	100 ml Weißwein	1-2 EL Zucker
1 Prise Salz	1 EL geröstetes Sesamöl	

Für die Pistazien-Sahne:

150 ml Sahne	1 EL Pistazienmus	50 g Pistazienkerne
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Sahnesteif	1 Prise Salz

Für die Ziegenkäse-Sauce:

50 g Ziegenfrischkäse-Rolle	1 Knoblauchzehe	50 g Sahne
Muskatnuss	1 Prise Salz	weißer Pfeffer

Für die Spitzkohl-Tarte: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spitzkohl waschen und quer eine ca. 11 cm breite und 2,5 cm hohe Scheibe herausschneiden. Vanille längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schote für die scharfe Birne weiterverwenden. Spitzkohl von beiden Seiten mit Vanillemark einreiben. Ca. 1 EL Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und den Spitzkohl vorsichtig darin schmoren lassen. Oberfläche mit Muscovadozucker und Salz bestreuen, ein paar Butterflocken drauflegen und mit geschlossenem Deckel den Spitzkohl 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend umdrehen, mit Muscovado erneut bestreuen und weitere 3-5 Minuten in der Pfanne schmoren. Backring mit Butter ausfetten, mit Blätterteig auslegen und Rand abschneiden. Mit einer Gabel den Boden einstechen und Spitzkohl hineinsetzen. Pfanne mit Spitzkohlsud erhitzen, mit Apfelsaft und Sahne auf- und einkochen lassen. Eingedickten Sud über den Spitzkohl geben und die Tarte für ca. 15 Minuten backen.

Für die scharfe Birne: Zucker und Salz in einem kleinen Topf karamellisieren. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken.

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides in das Karamell geben und mit Weißwein ablöschen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Andere Hälfte für Ziegenkäse-Sauce verwenden. Sesamöl, 2 TL Zitronensaft, 100 ml Wasser und Vanilleschote in den Sud geben.

Birne waschen, schälen, halbieren, entkernen und längs in ca. 4 mm großen Abständen gefächert aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. In den Sud geben und bis zur gewünschten Konsistenz pochieren.

Für die Pistazien-Sahne: Sahne mit Zucker, Salz und Sahnesteif aufschlagen. Sobald eine schöne Sahnkonsistenz erreicht ist, etwas von der geschlagenen Sahne mit Pistazienmus cremig rühren und danach unter die Sahne heben.

Pistazienkerne in einer Multizerkleinerer kurz streufähig mahlen und damit anschließend die Sahne bestreuen.

Für die Ziegenkäse-Sauce: Zitrone vom Birnensud auspressen. Knoblauch abziehen, mit einem Messer andrücken. Ziegenkäse mit Sahne und Knoblauch in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen, 2 Spritzer Zitronensaft, weißen Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Salz hinzugeben und zu einer Sauce binden lassen.

Michael Jandt am 15. November 2022