

Zwiebelkuchen mit Apfel-Chutney

Für 2 Personen:

1 Gemüsezwiebel	2 Stängel Thymian	75 g Weizenmehl
30 g Butter	30 g Magerquark	1 EL Crème-fraîche
1 Eigelb	25 g Butter	1 Messerspitze Nelken
Salz, Pfeffer		

Apfel-Chutney:

2 Schalotten	1 Apfel	1 Stück Ingwer
50 ml Weißwein	1 EL Honig	0.5 Stange Zimt
0.5 TL Kurkuma	Salz, Pfeffer	

Ziegenkäse-Pralinen:

1 Kartoffel	0.5 Zitrone	150 g Ziegenfrischkäse
Pflanzenöl	Cayenne-Pfeffer	

Anrichten:

50 g Feldsalat	Zitrone, Salz	2 TL Walnussöl
----------------	---------------	----------------

Für den Teig das Mehl mit Butter, Magerquark, 2 Prisen Salz und dem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Ziegel formen und abgedeckt kaltstellen. Für die Füllung die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Thymian waschen und die Blätter abzupfen. Zwiebelstreifen und Thymian in der Butter goldbraun braten. Den Teig halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 15 cm kreisrund ausrollen. Die Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und gemahlene Nelken würzen und die Crème fraîche unterrühren. Die Masse auf den beiden Böden verteilen. Einen 2 cm breiten Rand freilassen und diesen nach innen über die Zwiebelmasse klappen. Mit einem Kuchenheber auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen.

Apfel-Chutney:

Den Apfel waschen, halbieren, entkernen und schälen. Die Hälften klein würfeln. Die Schalotten abziehen, den Ingwer schälen. Beides fein würfeln. Apfel, Schalotten und Ingwer in heißem Honig anschwitzen. Zimt, Kurkuma, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Weißwein aufgießen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich kochen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Ziegenkäse-Pralinen:

Den Ziegenkäse in einer Schüssel mit einer Gabel geschmeidig rühren. Mit 1 Spritzer Zitronensaft, 1-2 Prisen Cayenne und etwas Salz würzig abschmecken. Die Masse portionsweise zu Kugeln formen, auf einen kleinen Teller legen und abgedeckt kaltstellen. Inzwischen die Kartoffel waschen, schälen und in dünne Streifen hobeln. Die Kartoffelstreifen in einer Schüssel in kaltem Wasser waschen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Etwa 3 cm hoch Pflanzenöl in einen kleinen Topf füllen und auf 160- 170 Grad erhitzen. Die Kartoffelstreifen portionsweise in heißem Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Anrichten:

Den Feldsalat mit Walnussöl, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 Prise Salz marinieren. Zum Anrichten die Zwiebelkuchen auf Tellern verteilen. Das Chutney mit zwei Teelöffeln zu Nocken formen und anlegen. Das Kartoffelstroh etwas zerbröseln und die Ziegenkäse-Bällchen darin wälzen. Feldsalat und Ziegenkäse-Bällchen mit dem Zwiebelkuchen anrichten.

Johann Lafer am 04. Januar 2020