Ziegenkäse-Kuchen mit Zwiebeln, Feigen-Walnuss-Salat

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
300 g Mehl	100 g Butter	1 Prise Salz
Für die Füllung:		
6 Schalotten	400 g Ziegenkäserolle	200 g Frischkäse
3 Eier	100 ml Milch	3 EL Aceto Balsamico
2 Zweige Thymian	50 g Öl und 3 EL Öl	40 g Stärke
3 EL brauner Zucker	1 EL Zucker	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		
Für den Salat:		
6 frische Feigen	200 g Walnüsse	1 Zitrone, davon SAft
2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:		
1 Beet grüne Gartenkresse		

Für den Teig:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl mit der Butter (oder Margarine), dem Salz und 120 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und anschließend zu einem runden Teig ausrollen.
Teig in eine Tarte- oder Kuchenform geben und den Rand etwas andrücken, sodass er an der Form hält. In den Kühlschrank stellen.
Für die Füllung:
Schalotten abziehen, halbieren und mit 3 EL Öl in einer Pfanne goldbraun werden lassen. Anschließend mit braunem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Pfanne von der Flamme nehmen und mit Aceto Balsamico ablöschen.
Ziegenkäserolle in Würfel schneiden, den Thymian zupfen und mit den restlichen Zutaten, bis auf ein Eigelb, zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Wenn noch einige Käsestücke zu sehen sind, ist das gar nicht schlimm.
Die Masse nun in die vorbereitete Form bzw. auf den Teig gießen, die Zwiebeln hineinsetzen, den Rand mit dem Eigelb einstreichen, mit Pfeffer würzen und für ca. 45 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen, bis der Kuchen noch lauwarm ist.
Für den Salat:
Walnüsse hacken und im Ofen goldbraun rösten. Feigen in Viertel schneiden. Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und die Feigen damit begießen. Petersilie hacken und mit den Walnüssen unter die Feigen heben. Zusammen mit der Tarte servieren.
Für die Garnitur:
Gericht mit Kresse garnieren.

Zora Klipp am 18. Januar 2023