

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

Radicchiotarte

Zutaten

(4 Personen)

Für den Topfenblätterteig

- 150 g Mehl (glatt)
- ½ TL Salz
- 100 g Topfen (40% Fett)
- 80 g kalte Butter (in kleine Würfel geschnitten)

Für den Belag

- 250 g Sauerrahm
- 100 g würziger Schnittkäse (gerieben)
- 1 große Zwiebel
- 160 g Radicchio Treviso
- 2 EL Zucker
- 3 EL Kellerbier
- Chilipulver
- frisch gemahlener Pfeffer
- eine Prise Salz

Zubereitung

Zuerst das Backrohr auf 220° C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Schüssel Wasser hineinstellen. Das sorgt dafür, dass der Teig später schön blättrig aufgeht.

Für den Topfenblätterteig das Mehl, die Butter, eine Prise Salz und den Topfen in eine Rührschüssel geben und mit einem Flachrührer in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche mit wenig Mehl mit den Händen kneten und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Nach dem Rasten den Teig mit einem Nudelholz zirka 3 mm dick ausrollen, doppelt falten und zusammenklappen (einfache Tour). Im Anschluss den Teig wieder für eine halbe Stunde kühlen und dann erneut auswalken, falten und zusammenklappen. Je öfter der Teig gefaltet und gekühlt wird, umso blättriger wird er am Ende.

Den Topfenblätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn (in der Größe des verwendeten Backbleches) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Radicchio in grobe Streifen schneiden, die Zwiebel in Spalten schneiden und den Käse fein reiben. In einer Pfanne etwas Kristallzucker karamellisieren lassen und mit Kellerbier ablöschen. Den Radicchio und die Zwiebel in die Pfanne geben und für 2-3 Minuten schwenken.

Nebenbei den Sauerrahm mit dem geriebenen Käse in einer Schüssel vermengen (nicht zu viel rühren) und mit etwas Chilipulver und Salz abschmecken. Anschließend zwei Drittel der Sauerrahm-Käse-Creme auf dem Teig verteilen und mit den karamellisierten Zutaten aus der Pfanne belegen. Die restliche Sauerrahm-Käse-Creme als Topping auf die Tarte geben.

Die Wasserschüssel aus dem vorgeheizten Rohr herausnehmen und die Tarte bei 220° C Ober-Unterhitze auf unterster Schiene für etwa 20 Minuten backen.

Die fertige Radicchiotarte aus dem Rohr nehmen, schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Passend dazu ein Glas kaltes Kellerbier servieren.