

Kürbiskuchen mit Feldsalat



Mit Herz am Herd

Zum Start der neuen Staffel zaubert Sternekoch Cliff Hämmerle zusammen mit seinen Kochlehrlingen einen fantastischen Kürbiskuchen mit Feldsalat. Gekocht wird im Garten von Hämmerles Restaurant in Blieskastel-Webenheim.

Der Sternekoch hat für die neue Staffel wieder Lieblings-Rezepte ausgesucht, die er an der Kochinsel der SR-Freiluftküche vorstellt. Gekocht wurde an neuen, spannenden Drehorten im und um das Saarland, zum Beispiel am Gollenstein in Blieskastel, am Furpacher Weiher, im Rosengarten Zweibrücken oder auch im neuen Ludwigsparkstadion in Saarbrücken. Über die Grenze nach Frankreich zum Stockweiher entführt „Mit Herz am Herd“ seine Zuschauerinnen und Zuschauer mit allem, was die saarländisch-französische Kulinarik zu bieten hat.

Diesmal kocht Sternekoch Cliff Hämmerle im Garten seines Restaurants in Blieskastel-Webenheim Kürbiskuchen mit Feldsalat.

Kürbiskuchen mit Feldsalat

Das Rezept

Zutaten für 4 Personen

Mürbeteig

240 g Mehl
120 g Butter
1 TL Quark
1 Ei
Salz
Prise Zucker

Belag für Kürbiskuchen

300 g Kürbis, ungeschält
1 Stange Lauch
1 EL Zucker
200 ml Weißwein
Senfsaat, Chili, Ingwer
2 EL Sonnenblumenöl
2 Eier
50 ml Milch
50 g Crème fraiche
50 g Fetarella
Salz, Pfeffer

Feldsalat

500g Feldsalat
Je 1 Schalotte, Knoblauchzehe
Je 1 TL Senf und Meerrettich
80 ml Weißweinessig
Saft einer halben Zitrone
Salz, Zucker und Pfeffer
150 ml Walnussöl
2 EL frische Kräuter
6 Radieschen
6 Kirschtomaten

Zubereitung

1. Für den Feldsalat Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Senf, Meerrettich, Weißweinessig, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und die Hälfte der Kräuter dazugeben und gut verrühren. Danach erst das Öl hinzufügen. Feldsalat mit der Vinaigrette vermengen und mit den Radieschen, Kirschtomaten und restlichen Kräutern garnieren.

2. Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie packen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Den Kürbis und den Lauch fein schneiden. Den Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und salzen. Die Senfsaat, Chili, Ingwer, Kürbiswürfel und den Lauch in den Sud legen und 3 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern.

4. Nun ein Backblech ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, gleichmäßig dick ins Blech legen und den überstehenden Rand abschneiden. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier mit Milch, Crème fraiche und je einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Kürbis, Lauch und den Fetarella auf dem Teigboden verteilen und mit der Milch-Ei-Mischung übergießen. Den Kuchen mit Alufolie abdecken und 25 Minuten im Ofen backen. Die Alufolie abnehmen und 10 Minuten weiter goldgelb backen.
