

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 15. November 2022** ▪
„3 Pflichtzutaten: Spitzkohl, Birne, Pistazie“ mit Björn Freitag



Michael Jandt

**Karamellierte Spitzkohl-Tarte mit scharfer Birne,
Pistazien-Sahne und Ziegenkäse-Sauce**

Zutaten 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

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:

- 1 reife, nicht zu weiche Birne
- 1 Zitrone
- 3 cm Ingwer
- ¼ rote Thai-Chili
- 100 ml Weißwein
- 1-2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL geröstetes Sesamöl

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:

- 150 ml Sahne
- 1 EL Pistazienmus
- 50 g geschälte und ungeröstete Pistazienkerne
- 1 TL Zucker
- ½ TL Sahnesteif
- 1 Prise Salz

Sahne mit Zucker, Salz und Sahnesteif aufschlagen. Sobald eine schöne Sahnekonsistenz 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
50 g Ziegenfrischkäse-Rolle Messer andrücken. Ziegenkäse mit Sahne und Knoblauch in einer Pfanne
1 frische, kleine Knoblauchzehe bei mittlerer Temperatur zerlassen, 2 Spritzer Zitronensaft, weißen
50 g Sahne Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Salz hinzugeben und zu einer Sauce
Muskatnuss, zum Reiben binden lassen.
1 Prise Salz
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.