

Birnen-Quitten-Pastetchen



Heute gibt es nur einen kurzen Gruß aus der Backstube, denn ich arbeite unter Hochdruck an der Übersetzung eines Risottobuchs. Ein Wochenende ohne Kuchen geht aber trotz Zeitmangels nicht und da noch eine Quitte weg musste, gab es heute Birnen-Quitten-Pastetchen mit Anis, eine wunderbar herbstliche Kombination mit einem Hauch von nahendem Weihnachten.

Der Quark-Öl-Teig ist in ein paar Minuten geknetet und lässt sich ganz unkompliziert verarbeiten. Kleine Mühe, große Wirkung, könnte man also bei diesen Pastetchen sagen.

Natürlich kann man sie je nach Geschmack auch ganz anders füllen. Zum Beispiel mit der Masse des [Mohn-Streusel-Kuchens](#) oder der Mandelcreme dieser [italienischen Crostata](#).



Jetzt gibt es aber erstmal Törtchen mit Herbstfrüchten. Mit einem schönen Kaffee oder Tee und am allerbesten noch einem prasselnden Kaminfeuer lassen sich damit die kurzen Tage

bestens versüßen.

Für 12-16 Stück:

Füllung

1 große Birnenquitte
1 große Birne
50 g Mandelblättchen
2 EL Zucker
1 große Prise Anissamen
2 Prisen Zimt

Quark-Öl Teig

300 g Mehl
80 g Zucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
70 ml Pflanzenöl
125 g Magerquark

Die Quitte waschen, entkernen und in ganz feine Scheibchen oder kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit ganz wenig Wasser kurz dünsten, bis sie fast weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die Birne ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birne, Quitte, Zucker, Mandeln und Gewürze in einer Schüssel vermischen.

Eine 12er-Muffinform einfetten und jede Mulde mit 1 Prise Zucker austreuen.

Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche etwa kleinfingerdick ausrollen und mit einer runden Form (etwas größer als der Durchmesser der Muffinmulden) ausstechen. In der Handfläche noch etwas breiter klopfen und in Muffinmulden legen. Den Rand hochziehen und an die Form drücken.

Die Füllung auf die Mulden verteilen und den restlichen Teig noch einmal ausrollen und kleinere Kreise ausstechen. Diese

auf die Füllung setzen.

Die Pastetchen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Etwas abkühlen lassen, aus den Mulden stürzen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche euch einen erholsamen und gemütlichen Sonntag mit
feinem Kuchen!
Eure Judith

Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte



Torten findet man ja eher selten hier, denn eigentlich liegen sie mir nicht sonderlich und ich stehe auch mehr auf einfachere, bodenständige Kuchen oder Gebäcke. Aber ab und zu mag ich ein Stück feine Torte auch sehr gerne.

Neulich waren wir im [Blumencafé in Freiburg](#) und haben dort eine Flockentorte mit Rum-Sahne-Creme genossen. Die Böden waren aus Brandteig, so etwas kannte ich bisher gar nicht bei Torten. Die Idee fand ich super und da ich Brandteig generell mag, wollte ich diese Leckerei gerne nachbacken.



Beim Einkaufen leuchteten mir dann noch die gelben Quitten entgegen und die Idee für eine Herbstversion dieser Torte war geboren. Die Quitte gibt der Torte eine fruchtig-süße Note und

passt sehr gut zur Sahne.

Generell ist die Torte nicht zu süß, denn der Teig kommt ohne Zucker aus. Wer mag, gibt etwas mehr Zucker in die Füllung oder bestreut die Böden vor dem Backen ganz dünn mit Zucker oder Puderzucker.

Für 1 Form mit ca. 24-26 cm Durchmesser:

Für ca. 8 Böden:

500 ml Milch oder Wasser

120 g Butter

Salz

300 g Mehl

6 Eier

Füllung & Deko:

1 große Quitte (250 g)

2 EL Zucker

2 Becher Sahne (400 ml)

3 EL Rum

2 Päckchen Vanillezucker

1,5 Päckchen Sahnesteif

1 Packung Mandelblättchen

Puderzucker

Die Quitte waschen und in feine Würfel oder Scheibchen schneiden. Mit etwas Wasser und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf weich garen, dann in ein Sieb geben. Abtropfen und abkühlen lassen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren (!) goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

Milch oder Wasser mit der Butter in Stückchen und 1 gestrichenen TL Salz in einen Topf geben und aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen.

Das Mehl sieben (!) und auf einmal in die Flüssigkeit geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse einen glatten und klumpenfreien Kloß bildet, der sich vom Boden löst. Noch 2 Minuten bei starker Hitze rühren und den Teig „abbrennen“. Auf dem Topfboden sollte sich eine weiße Schicht bilden.

Dann den Teig in eine große Schüssel geben und 10-15 Minuten abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Knethaken einzeln unterrühren und immer so lange rühren, bis sich wieder ein Teigkloß bildet. Der fertige Teig sollte glänzen und in langen, aber noch festen Spitzen am Löffel hängen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und eine runde Kuchenform/Springform ohne Boden auf das Blech legen (es sollten immer 2 Böden auf ein Blech passen). 2-3 EL Teig hinein geben und dünn verstreichen. Einen weiteren Teigkreis auf das gleiche Blech streichen und zwei Kreise auf das zweite Blech. Beide Bleche in den Ofen schieben und die Tür die ersten 10 Minuten auch nicht öffnen. Die Böden ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die fertigen Böden herausholen, vom Blech nehmen und auf Gittern abkühlen lassen. 4 weitere Böden auf die Bleche streichen und backen.

Während alle Böden abkühlen (bei kühler Witterung geht das sehr schnell auf dem Balkon/der Terrasse), die Füllung zubereiten. Die kalte Sahne mit dem Vanillezucker, dem Rum und dem Sahnesteif zu einer festen Creme schlagen. 6 EL Sahnecreme abnehmen und beiseitestellen. Die Quittestücke unter die übrige Creme mischen.

Wenn die Böden kalt sind, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2-3 EL Quittencreme bestreichen und den nächsten Boden darauf setzen. Alle Böden auf diese Weise stapeln und mit Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen, aber keine Creme auftragen.

Die Sahne ohne Quitten am Rand der Torte verstreichen. Immer wieder eine Handvoll Mandelblättchen nehmen und seitlich gegen die Torte drücken, bis der gesamte Rand mit den Blättchen überzogen ist.

Die Torte kühl stellen und vor dem Anschneiden am besten einige Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können. Die Torte mit Puderzucker bestreuen.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Quitten-Flockentorte bekommen und wünsche euch ein genussvolles Wochenende mit gemütlichem Kaffeeklatsch!

Der Herbst ist da: Gebackener Kürbis mit Reis und Kohlpesto



Letzt
es Wochenende bin ich auch kulinarisch im Herbst angekommen. Nachdem ich aus [Berlin](#) wieder da war, wo es an den letzten beiden Tagen schon empfindlich kühler geworden war, begrüßten mich zuhause nun ein farbenfroher Herbstwald und morgendlicher Nebel.

Zeit also, Herbstgerichte zu kochen. Nun ist definitiv Kürbiszeit und auch Grünkohl gibt es schon wieder. Also habe ich unseren ersten Kürbis geschlachtet und die Spalten im Ofen

gebacken. Dazu gab es eine Resteverwertung: Basmatireis mit allerlei Gewürzen, Mandeln, Pilzen und Rosinen, mit Mozzarella überbacken.

Nächstes Mal würde ich die Kürbisspalten breiter schneiden, dann lassen sie sich besser füllen. Man kann natürlich auch nur den Kürbis überbacken und den Reis dazu reichen. Aber so sieht es so schön farbenfroh aus – wie der Herbst eben. =)



Bei der Gelegenheit habe ich noch kleine Kartoffelchen im Ofen mitgegart. Zu alledem gab es ein Grünkohlpesto, das man auch wunderbar zu Nudeln oder gedünstetem Gemüse, zum Beispiel

Karotten, essen kann. Ich fülle das Pesto direkt in ein Einmachglas und stelle es in den Kühlschrank.

Für 2 Personen:

1 mittlerer Hokkaidokürbis
Etwas Olivenöl
(10-20 kleine Kartoffeln)
Ca. 200 g gekochter (Basmati)Reis
1 Handvoll Mandelstifte
1 Handvoll Rosinen
2 Prisen Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Kurkuma oder Goldene Milch-Gewürzmischung
2 Champignons
1 Schuss Wasser
Salz

Pesto:

150 g Grünkohl
15 EL Olivenöl
5 EL gemahlene Mandeln
1 gestr. TL Salz
Pfeffer
(1-2 TL Zitronensaft oder Apfelessig)

Für das Pesto den Kohl gut waschen und klein schneiden oder zupfen. Mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben und zu einem feinen Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben etwas Säure dazugeben.

Den Kürbis waschen, sechsteln und entkernen. Die Spalten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz bestreuen. (Die Kartoffeln waschen, schälen und um den Kürbis herum auf dem Blech verteilen.)

Ca. 20 Minuten bei 170 °C backen. In der Zwischenzeit den Reis mit den Gewürzen und 1 Schuss Wasser verrühren. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Pilze in feine Würfel schneiden und mit den Rosinen und den Mandeln untermischen. Nach 20 Minuten Den Reis auf die Kürbisspalten verteilen und mit Mozzarella

belegen (oder nur den Kürbis mit Käse belegen). Noch einmal 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Kürbis weich ist.

Zusammen mit dem Pesto servieren.

TIPP: Wer das Pesto nicht noch anderweitig genießen möchte, sollte deutlich weniger davon zubereiten, ein Drittel reicht dann völlig aus. Ich kann aber nur empfehlen, es zu Nudeln oder zu gedünsteten Karotten zu versuchen! Ich nehme mir gerne Vollkornnudeln und gegarte Karotten mit dem Pesto mit zur Arbeit.

Am Wochenende wird es hier mal wieder eine Torte geben. Inspiriert von einem Cafébesuch in Freiburg habe ich eine Flockentorte aus Brandteig mit Rumsahne und Quitte gebacken – es wird also noch einmal ein Herbstrezept. =)

Bis dahin habt eine schöne und genussvolle Woche!

Eure Judith

Antipasto oder Snack:
Herzhafte Pastete mit
Endiviensalat



*

*Beitrag enthält unbezahlte Werbung in Form einer Buchnennung **

Neulich kaufte ich bei unserem kleinen Marktstand um die Ecke einen Endiviensalat. Der war so riesig, dass ich ihn kaum in den Kühlschrank bekam und ich hatte die realistische Befürchtung, wir würden eine geschlagene Woche nur noch Salat essen.

Als ich später mein letztes Buchprojekt, [„Osteria“](#) mit „1000 genialen und einfachen Rezepten aus den besten Lokalen Italiens“, durchblätterte, stieß ich auf der ersten Seite auf das Rezept für – eine Endivienpastete!

Somit war die geniale wie spannende Lösung für mein Salatproblem gefunden und ich machte mich sofort an die Arbeit. Der Teig ähnelt einem weichen Pizzateig und lässt sich sehr gut verarbeiten und die Füllung ist ziemlich einfach. Nur 1 kg Salat klein zu schneiden, macht ein bisschen Mühe – das ist nämlich ganz schön viel Masse! Die allerdings zusammen fällt, wenn man sie dünstet. Also keine Panik!



Die Pastete eignet sich als Antipasto, Vorspeise, aber auch als Snack für zwischendurch oder als unkompliziertes Mittagessen für die Arbeit, denn man kann sie wunderbar

mitnehmen.

Das Rezept stammt aus Kampanien, genauer gesagt aus der Trattoria La Chittarra in Neapel, der Stadt, wo auch die Pizza ihren Ursprung hat.

Die Füllung wird durch salzige Kapern und Oliven wunderbar aromatisch, Rosinen bilden ein süßes Gegengewicht. Wer Salat einmal anders zubereiten möchte, sollte diese Pastete unbedingt ausprobieren!

Für 1 Form von ca. 28 cm Durchmesser:

TEIG

1 Päckchen Trockenhefe

400 g Mehl

7 TL Schmalz oder pflanzliches Fett*

1 Prise Salz

Wasser nach Bedarf

FÜLLUNG

1 kg Endiviensalat

etwas Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Schwarze Gaeta- oder Kalamata-Oliven, entsteint** und grob gehackt

2 TL Kapern, abgetropft und gehackt

Chiliflocken (nach Belieben)

2 TL Rosinen, in warmem Wasser eingeweicht und abgetropft

1 TL Pinienkerne (alternativ gehackte Mandeln)

Salz, Pfeffer

** Ich habe vegane Margarine genommen.*

*** Oliven entsteint man am besten, indem man sie mit einem breiten Messer platt drückt. Dann lässt sich der Stein ganz einfach herausholen.*

Für den Teig die Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und etwa fünf Minuten beiseite stellen, bis sich Bläschen bilden. Mehl, Hefewasser, Fett und Salz vermischen und kneten. Nach Bedarf in kleinen Mengen Wasser zufügen, bis ein weicher Teig

entsteht. Den Teig zugedeckt etwa 1–2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis die Größe sich verdoppelt hat. Der Teig kann auch am Vortag zubereitet und über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden. Dann sollte er aber 2 Stunden vor dem Backen herausgenommen werden, damit er allmählich Zimmertemperatur annehmen kann.

Für die Füllung die Endiviensalate waschen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch anbraten und dabei ständig rühren, damit er nicht verbrennt. Oliven, Kapern und, sofern gewünscht, Chili hinzufügen. Endivien sowie Rosinen und Pinienkerne zugeben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren braten, bis der Pfanneninhalt möglichst trocken und sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken. Überschüssiges Fett abschöpfen und die Füllung zur Seite stellen.

Zum Backen der Pastete den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig halbieren. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (aus Holz) die Hälfte des Teigs auf eine Dicke von 3–4 mm ausrollen und eine Form von 30 cm Durchmesser damit auskleiden. Die gesamte Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und die Pastete damit bedecken. Die Kanten der Teiggränder zusammendrücken, um die Pastete zu verschließen. Die Oberfläche mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und die Pastete im vorgeheizten Ofen 50–55 Minuten backen, bis sie oben goldbraun ist.

Kalt oder zimmerwarm servieren.



Ich habe mir Stücke dieser Pastete am nächsten Tag mit zur Arbeit genommen. Man kann sie aber auch direkt lauwarm genießen, zum Beispiel als Vorspeise auf die Hand zu einem

Aperitif.

Da Endiviensalat jetzt wieder Saison hat, kann ich diese Pastete nur ans Herz legen. Das Buch, aus dem das Rezept stammt, natürlich auch! ;)

Demnächst möchte ich es euch noch vorstellen, denn ich finde, die monatelange, harte Arbeit hat sich gelohnt und ich hoffe, viele von euch finden „Osteria“ genauso spannend wie ich.

Kommende Woche werde ich leider nichts kochen oder backen können, denn ich bin auf Fortbildung in Verbindung mit zwei Urlaubstagen in der Hauptstadt.

Jetzt habt aber erstmal ein entspanntes und genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Pasta mit Puntarelle



Bei uns um die Ecke gibt es samstags einen Mini-Bauernmarkt. Er besteht aus zwei Ständen und am Bio-Stand gibt es auch mal Ausgefallenes, zum Beispiel Puntarelle, im Deutschen auch Vulkanspargel genannt. Das Gemüse gehört zu den Zichorien und ist entsprechend bitter, aber auch überaus köstlich!





Ich musste erstmal im Internet nachschauen, wie genau man das Gemüse putzt und zubereitet. Beim größeren Teil der Pflanze, den grünen, dicken Stielen war ich mir nämlich nicht so

sicher, ob man sie auch mitisst, oder eher das Grün.

Es geht beides. In einem italienischen Video schnitt eine *nonna* (ital.: Oma) die Stiele in feine Streifen und wässerte sie eine Weile in einer Schüssel. Das Gleiche habe ich dann auch gemacht und auch einige grüne Blätter klein geschnitten und verarbeitet. Die Blätter sind jedoch bitterer, also beim Kauf lieber eine Puntarelle wählen, die wenig Blattgrün besitzt.

Zusammen mit kräftigen Aromen und eventuell auch einer süßen Note als Ausgleich schmeckt das Gemüse wirklich lecker zu Pasta! Rosinen könnte ich mir auch gut vorstellen, dann vielleicht ohne die Sardellennote...

Für 2 Personen:

1 kleine Puntarelle

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

40–50 ml Sardellenöl

(Nach Belieben einige Sardellen, klein gehackt)

2 EL Kapern

1 Handvoll gehackte Mandeln

2 Handvoll Semmelbrösel

1 Schuss Olivenöl

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250 g Pasta, zum Beispiel Gemelli, Fusilli oder Casarecce
einige Chiliflocken

Die Puntarelle in Stücke teilen und die Stiele in ganz feine (julienne-artige) Streifen schneiden. Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel mit Wasser legen und einige Zeit darin lassen.

Die Semmelbrösel und die Mandeln mit einem Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Dabei bleiben und ständig rühren, sonst wird es schnell zu dunkel! Wenn die Mischung goldbraun ist, alles aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln und

in der Pfanne im Sardellenöl andünsten, dann das abgetropfte Gemüse, die Kapern und den Knoblauch dazu geben. Alles zusammen dünsten, bis das Gemüse bissfest oder weich ist, je nach Geschmack. Zeitgleich die Pasta in Salzwasser garen, dann abgießen und tropfnass zur Puntarelle geben.

Alles mit Salz, Pfeffer (und nach Belieben Chili) abschmecken und gut vermischen. Direkt servieren und die geröstete Brösel-Mandel-Mischung darüber streuen.



Wer bitteren Aromen nicht abgeneigt ist, sollte das Gericht mal ausprobieren! Teilt mir doch eure Meinung zur Puntarelle mit! Ich freue mich auf Kommentare!



Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith