

Süße Kürbis-Tarte mit Cranberry-Chutney und Nuss-Mix

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	250 g Mehl	125 g Butter
75 g Zucker	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

500 g Muskatkürbis	1 Orange, Abrieb	2 Eier
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin	1 TL gemahl. Kardamom
1 TL gemahl. Zimt	3 EL brauner Zucker	Muskatnuss, Salz

Für das Chutney:

800 g Cranberrys	1 rote Zwiebel	2 Orangen, Schale, Saft
2 EL Butter	100 ml roter Portwein	200 ml trockener Rotwein
30 ml dunkler Balsamicoessig	200 g brauner Zucker	1 EL Zimt
Chiliflocken	Salz	

Für die Nüsse:

100 g Walnüsse	100 g Macadamia	200 g Zucker
1 Prise Meersalz		

Für die Garnitur: 2 Zweige Rosmarin

Für den Teig: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Mürbeteig mit den Händen glatt verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kürbis vierteln, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kürbiswürfel 2 Minuten im kochenden Wasser blanchieren. Wasser abgießen und den Kürbis stampfen und mit Kardamom, Zimt, braunem Zucker, Salz, Muskat und dem Abrieb einer Orange würzen. Rosmarin fein hacken und ebenfalls hinzugeben. Alles gut vermengen. Sahne und Eier mit einem Mixer gut verquirlen.

Teig mit einem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Eine Tarteform mit dem Teig auslegen. Kürbismasse auf den Teig geben und anschließend die Sahne-Ei-Mischung angießen. Die Tarte im Ofen für 15 Minuten backen.

Für das Chutney: Orangen heiß abspülen, Orangenschale reiben und Saft auspressen.

Zwiebel abziehen und grob würfeln. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Cranberrys hinzugeben und einige Minuten mit anschwitzen. Zucker hinzugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Orangensaft, Portwein, Rotwein und Essig hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit Zimt, Orangenschale, Chili und Salz würzen. Umrühren und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Nüsse: 100 ml Wasser mit 100 g Zucker mischen und aufkochen. Walnüsse und Macadamia hinzugeben und 1 Minute aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Restliches Wasser und Zucker hinzugeben und umrühren. Erneut auf den Herd stellen und 1 Minute kochen lassen. Wieder vom Herd nehmen und 4 Minuten abkühlen lassen. Nüsse herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne kurz braten. Karamellisierte Nüsse mit Meersalz würzen.

Für die Garnitur: Gericht mit je einem Rosmarin garnieren.

Müller Ramos Reusch am 07. November 2024