KW 26 /2019

Fenchel-Tarte mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

Für den Boden: 150 g Mehl, 1/2 Tl Rosmarin, 1/4 Tl Salz, 100 g gefrorene Butter, 1 Tl kalte Milch, 60 ml kaltes Wasser.
Für die Füllung: 2 Esslöffel Butter (plus zum Einfetten), 1 Fenchel, 150 ml Milch, 2 Eier, 180 g Ziegenfrischkäserolle, 1/4 Tl Salz, 1 frischer Knoblauch, 1/4 Tl Pfeffer,

Zubereitung:

Für den Boden Mehl, Rosmarin und Salz miteinander vermischen. Gefrorene Butter mit einer Reibe über das Mehl raspeln. Milch und Wasser schlückchenweise hinzugeben. Zutaten mit einem Kochlöffel vermengen, anschließend mit den Händen zu einem Teig kneten. Sollte der Teig zu krümelig sein, noch etwas Wasser hinzufügen. Teig zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Tarteform einfetten.
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen., in die Tarteform legen, die Seiten leicht andrücken und überhängende Reste wegschneiden. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Teig piksen, abdecken und 30 Minuten ins Gefrierfach geben.
Inzwischen Fenchel putzen, federige Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Knolle vertikal in Scheiben schneiden.
Butter in einer Pfanne schmelzen und Fenchelscheiben bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich braten.
Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Tarteboden im heißen Ofen 20 Minuten vorbacken.
Für die Füllung Eier verquirlen, Milch in einem Topf erhitzen. Ziegenfrischkäse in die Milch krümeln und unter Rühren schmelzen, vom Herd nehmen.
Die Hälfte der Milch-Ziegenkäse-Mischung löffelweise unter die Eier rühren und wieder zurück in den Topf geben. 5 Minuten unter Rühren erhitzen, bis die Masse dickflüssig wird. Mit Salz, Pfeffer, fein geschnittenem Knoblauch und Fenchelblätter würzen.
Tartefüllung auf den Teig gießen und die Fenchelscheiben darauf verteilen.
Backofentemperatur auf 190 °C erhöhen. Tarte ca. 45 Minuten bei backen, bis der Fenchel goldbraun ist. 10 Minuten auskühlen lassen.

Fettuccine mit Fenchel, Petersilie und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

500 g Fettuccine, 1 Fenchelknolle, 1 Bund Petersilie, 1/2 Tl Fenchelsamen, 1 Glas Tomaten, 150 g entkernte schwarze Oliven, 1 frischer Knoblauch, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, geriebener Parmesan

Zubereitung:

Knoblauch putzen und fein würfeln. Oliven klein schneiden und Petersilie hacken. Fenchelsamen mit einem Mörser zerstoßen.
Fenchelwedel abzupfen und beiseite legen. Den Fenchel putzen und fein zerkleinern.
In einer Pfanne auf mittlerer Stufe 1 EL Olivenöl erhitzen Knoblauch und Fenchelsamen dazugeben. Sobald sich der Knoblauch langsam gold verfärbt, Fenchel in die Pfanne geben. Ca. 6 Minuten garen, bis der Fenchel weich ist.
Oliven unterrühren und mit 1/4 TL Salz und Pfeffer würzen. Tomaten etwas zerkleinern und dazugeben. Hitze herunterschalten und Sauce zum Andicken köcheln lassen.
Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abseihen und zur Sauce geben. Parmesan und Petersilie unterrühren

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg
Inh.: Dietrich und Friederike Pax
Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de
D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876
www.gaertnerhof-callenberg.de
Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS