Alles in Butter

Der Genuss-Podcast mit

Carolin Courts und Uwe Schulz

Aus der Folge: „Bier-Sommelière“

Quiche mit Ziegenkäse, Birne und Walnuss

Zutaten für 1 Tarte-Form

Für den Teig

- 120 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 40 g Parmesan, gerieben
- 40 g brauner Zucker
- Salz
- ½ Bio-Zitrone, Abrieb

Außerdem

- 50 g Walnüsse, gehackt

Für den Belag

- 3 reife, nicht zu weiche Birnen
- 15 g Butter
- 1 EL Honig
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 ganzes Ei
- 100 g Sahne
- 1/2 kleine Ziegenkäserolle
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten: entweder mit der Küchenmaschine oder mit dem Rührgerät (Knethaken) oder im Food Processor.
- Den Teig zu einer dicken, kleinen Scheibe formen, die in Frischhaltefolie wickeln und für ½ Stunde in den Kühlschrank legen.
- Derweil schonmal die Birnen schälen und in Stücke oder Spalten schneiden.
- Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Birnen leicht anbraten. Den Honig übergießen, einmal durchheben, dann den Weißwein zugeben und das Ganze für wenige Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.
- In einer Schüssel den Frischkäse mit der flüssigen Sahne und dem Ei verrühren, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform leicht mit Butter oder Öl fetten. Ziegenkäserolle in Scheibchen schneiden und bereitstellen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen 2 Bögen Backpapier auf die Größe der Tarteform ausrollen. Oberes Papier abziehen. Mit Hilfe des unteren Papiers den Teig in die Form „stürzen“. Papier abziehen und mit den Fingern den Teig möglichst passend in die Form drücken. Mit einer Gabel den entstandenen Boden mehrfach einstechen.
- Für 10 Minuten vorbacken.
- Die Ei-Ziegenkäse-Sahne-Mischung auf den Teig füllen. Birnen und Ziegenrollen-Scheibchen dekorativ darauf verteilen. Zum Schluss die Walnuss-Stückchen aufstreuen.
- Nochmal für ca. 25 Minuten in den Ofen.
- Vor dem Verzehr für einige Minuten stehen lassen.

„Alles in Butter“ vom 19.09.2026
Autorin: Jutta Knoll
Redaktion: Chris Hulin