

## **Ziegenkäse-Pekanus-Tarte mit Pflaumen-Chutney**

Zutaten für 8 Portionen

1 Tarteform Ø 24 cm	1 Limette Abrieb & Saft
150 g Mehl	getrocknete Hülsenfrüchte zum vorbacken
1 Prise Salz	450 g Ziegenfrischkäse
75 g Frischkäse	3 Eier (Größe M)
75 g weiche Butter & für die Form zum einfetten	250 g Pekanuskerne
1 rote Zwiebel	30 g Speckwürfel
10 g Ingwer geschält	2 EL Honig
½ kleine rote Chili	Pfeffer, Salz und Chili aus der Mühle
1 EL Sesamöl	evtl. etwas Blattsalat zum garnieren mit
2 EL brauner Zucker	Olivenöl / Zitrone / Gewürz
150 ml Pflaumenwein	
4 Pflaumen	
2 EL Hoisin-Sauce oder alternativ süße Chilisauce	

- 1 Mehl, 1 Prise Salz, Frischkäse und Butter verkneten. Den Teig in Folie schlagen und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
- 2 Für das Chutney Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Ingwer fein würfeln. Chili putzen, entkernen und klein würfeln. Zwiebel, Ingwer und Chili in Öl dünsten. Zucker dazu geben, karamellisieren lassen, den Wein angießen und 15 Minuten leise köcheln lassen. Pflaumen waschen, entsteinen und würfeln. Hoisin-Sauce und Pflaumen zugeben und ca. 2-3 Minuten mit köcheln lassen. Das Chutney mit Salz, Pfeffer, Limette (Saft & Abrieb) und evtl. mit Chili abschmecken, abkühlen lassen.
- 3 Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) heizen. Backform fetten, mit Teig auslegen. Backpapier darauf legen, Hülsenfrüchte einfüllen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten vorbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen.
- 4 Ziegenfrischkäse und Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Auf dem Teig verteilen. Tarte ca. 40 Minuten backen, nach 20 Minuten Nüsse und Speck darauf legen. Tarte aus dem Ofen nehmen, mit Honig beträufeln, abgekühlt aus der Form lösen.
- 5 Mit Chutney und evtl. Salat servieren.

©by Alexander Schütz