

# Tarte mit Geissenkäse und Trauben

Christina Hubbeling kocht für Sie

**Zutaten für 1 Springform (28 cm)**

**Zubereitung in 35 Minuten**

**Backzeit: 50–60 Minuten**

Für den Teig:

150 g Mehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Butter

Für die Füllung:

500 g Trauben, kernlos

300 g Geissenfrischkäse

(z. B. Chavroux)

6 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

150 g Baumnusskerne, grob gehackt

## Zubereitung

Für den Teig Mehl, gemahlene Nüsse und Salz mischen. Mulde formen, das Ei hineingeben. Die Butter beifügen und alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auswallen und in die mit Butter eingefettete Springform legen (den Rand möglichst hochziehen). Mithilfe von Hülsenfrüchten und zurechtgeschnittenem Backtrennpapier bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen zirka 15 Minuten blindbacken.

Währenddessen die Trauben waschen, trockentupfen und halbieren (ungeduldige Bäcker können die Trauben getrost auch ganz lassen). In einer Schüssel den Käse und die Eier mit dem Handmixer schaumig rühren, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Wenn der Kuchenboden fertig blindgebacken ist, aus dem Ofen nehmen, Ofen nicht abstellen. Gehackte Baumnüsse auf den Kuchenboden streuen, Trauben(-hälften) darüber verteilen, mit der Käsemasse übergiessen. 50–60 Minuten fertigbacken. Vor dem Servieren mit frischen Trauben und Baumnusskernen garnieren.



## Das Buch zur Kolumne



Die schönsten Rezepte aus der Kolumne «Christina Hubbeling kocht für Sie» sind jetzt in Buchform erhältlich: Christina Hubbeling: Esprit de Campagne – Rezepte aus einem französischen Landhaus. AT-Verlag. Gebunden, 224 Seiten, Fr. 49.90; www.at-verlag.ch.

## Lokaltipp Scalottas Terroir, Lenzerheide (GR)

Ja, es ist heimelig hier. Der Essraum in Wohnzimmergrösse, das Lärchenholztäfer, General Guisan an der Wand – so präsentiert sich das «Scalottas». Das Lokal gehört zum Hotel Lenzerheide, ist aber ein paar hundert Meter vom Hauptgebäude entfernt. Und so traditionell, wie es scheint, ist es nicht. Zwar werden im «Scalottas» nur Bündner Spezialitäten serviert, aber anders als gewohnt. Es gibt keine Menuabfolgen von Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Alle Gerichte haben dieselbe Grösse. Für einen fixen Preis wählt



man sich quer durch die Karte aus, was einem zusagt. Mit vier Speisen (69 Fr.) hat man nicht nur gut gegessen, sondern dabei erst noch viel Neues entdeckt, zum Beispiel die Bergheusuppe oder das Andeerer Granit-Ei, ein weiches Ei mit Bergkäse auf Bärlauch und Rösti. Daneben sind typische Bündner Gerichte wie Maluns (Kartoffelribel mit Apfelmus) im Angebot, alle in hoher Qualität zubereitet. Wer nicht alles probieren konnte, kommt am nächsten Tag wieder. Wir haben es so gemacht – und es nicht bereut. Michael Furger

## Facts

Was? Bündnerstube mit bekannten Spezialitäten und Neukompositionen, zubereitet mit Produkten aus der Region.

Für wen? Für jene, welche die wärschafte alpine Küche neu entdecken wollen, und alle, die sich ungern nur für ein Gericht entscheiden.

Wo? Scalottas Terroir, Voa principala 39, Lenzerheide, Tel. 081 385 25 25, www.schweizerhof-lenzerheide.ch