Puntarelle-Austernpilz-Kuchen mit Blätterteig

Puntarelle sind die zarten Knospen, die sich im Innern des Catalogna verstecken. Die äusseren Blätter des Zichoriengewächses sind recht bitter, die Knospen sind deutlich milder. Sie sind knackig und können, zum Beispiel als Salat auch roh gegessen werden. Es ist ein Wintergemüse und ist auch hierzulande in italienischen Gemüsehändlern bis in den Frühling hinein erhältlich. Die äusseren Blätter des Catalogna kann man für eine Suppe oder ein Pastagericht verwenden.

Austernpilze, mit ihrem leicht an Kalbfleisch erinnernden Geschmack sind eine gute Ergänzung zu den Puntarelle. Zusammen werden sie mit grob geraspeltem Parmesan bestreut und mit Olivenöl beträufelt. Der lockere Kuchen kommt ohne Guss aus und ist etwas fragil, daher lohnt es sich das Backblech mit Pergament auszukleiden, damit der Kuchen pannenfrei aus dem Blech gehoben werden kann. Auch beim Essen fällt der saftige Kuchen leicht auseinander, aber die zarten Puntarelle schmecken zusammen mit den Austernpilzen und dem Blätterteig vorzüglich, da kann man über das kleine Manko hinwegsehen.

Zutaten (Backblech ø20cm)

1	Blätterteig ø30cm
ca. 1/2	Catalogna
100g	Austernpilze
20g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
5cl	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
	Backpapier

Zubereitung

Das äussere Blattwerk vom Catalogna wegbrechen und beiseite legen. Knospen

(Puntarelle) herausbrechen. Die weissen und eher zähen Enden wegschneiden. Puntarelle unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Schäfte von den Austernpilzen wegschneiden. Hüte trocken putzen und zu schmalen Streifen zerzupfen.

Die Knoblauchzehe zum Olivenöl pressen, vermischen und etwas ziehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backblech vorab mit etwas Wasser besprenkeln, das Backpapier haftet dadurch etwas am Backblech und lässt sich leichter an die Backform anpassen.

Blätterteig einlegen, dabei sollte ein ca. 2cm breiter Rand über das Blech hinausragen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Puntarelle mit der Spitze gegen die Mitte auf den Teig legen, grosse Stücke ev. halbieren. Austernpilze zwischen die Puntarelle einlegen. Mit Salz (ca. 3/4 Tl) und Pfeffer bestreuen. Parmesan grob raspeln (mit der Röstiraffel) und über den Kuchen streuen. Knoblauchöl mit einem Pinsel über den Kuchen verteilen. Überstehender Teigrand über den Kuchen schlagen.

30 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen. Kuchen vor dem anschneiden ca. 5-10 Minuten auskühlen lassen.