

Torta Rustica

Endivien-Quiche (vegetarisch)

Rezept für 12 Personen (oder 4 hungrige)

Für den Teig:

2 ganze Eier

100 gr. Zucker

Ein Pfiff Rapsöl (100 gr. also 0,1 l)

max. ½ Packerl Backpulver (ca. 8 gr.)

300 gr. Mehl (Weizen oder Dinkel jew. Typ 00, kein griffiges, Vollkorn oder grobes Mehl!)

Für die Fülle:

ein Häupl Endivien-Salat

250 gr. Ricotta (vorzugshalber vom Schaf, die Kuh tut's aber auch)

2 EL Sauerrahm

1 ganzes Ei

2 EL geriebenen Parmesan

Salz, Pfeffer, [Peperoncino](#), Oregano, Thymian, Rosmarin

Anmerkung:

Bei der nicht vegetarischen original Version werden hier 150 gr. pancetta affumicata gewürfelt hinzugefügt. (Wenn ihr Italienisch nicht ausreicht, verwenden sie einfach geräucherten Speck)

Für die Form:

2 EL Brösel, Butter

Zuerst den Teig zubereiten:

Die Eier mit dem Zucker, dem Öl und den Germ in einer Schüssel gut durchmischen. Dann nach und nach das Mehl zuführen und einarbeiten. Sobald sich der Teig von der Schüssel löst, diesen auf eine Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem restlichen Mehl verarbeiten. Wenn beim Reindrücken eines Fingers der Abdruck bleibt, dann ist der Teig gut durchgearbeitet (ca. 10 Minuten Arbeit). Den Teig zwischen zwei Backpapierteilen mit dem Nudelwalker ausrollen. Wichtig: die zwei Backpapiere immer schön drauf lassen. Der Teig sollte max. 3-4 mm dick sein, dann im Kühlschrank rasten lassen.

Zur Fülle:

Das Endivien-Häupl wie jeden Salat gut waschen und für 3 Minuten in heißem, leicht gesalzenem Wasser blanchieren, absieben und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann gut abtropfen lassen und das restliche Wasser mit den Händen gut rausdrücken. Es soll so „trocken“ als möglich sein. Weiter abtropfen lassen.

In einer Schüssel die Ricotta glattrühren, den Sauerrahm, das Ei und den Parmesan hinzufügen und gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer, Peperoncino, Oregano, Thymian (wenig denn stark) und Rosmarin (wenig, denn ebenfalls stark) abschmecken.

Die nun „geschrumpfte“ Endivie mit einem Messer gut durchhacken und dazu geben. Alles mischen.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Eine Quiche-Form mit Butter gut bestreichen und mit Bröseln leicht bestreuen. Die verbleibenden Brösel in die Fülle mit einrühren (nix wegschmeißen).

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und einen Backpapierteil vorsichtig abziehen. Auf die Form vorsichtig auflegen solange der Teig noch kühl ist. Mit den Händen dann den Teig in die Ränder eindrücken und den Boden mit einer Gabel deckend einstechen.

Die Fülle einstechen und gleichmäßig verteilen. Die abstehen Ränder können mit der Hand verziert werden, wenn man es kann J

Die „torta rustica“ 45 Minuten backen. Sie schmeckt besser, wenn sie ausgekühlt ist, wie auch eine süße Torte.

Dazu einen feinen Weißwein, Vermentino oder Sauvignon oder auch eine gute Grappa (granello, moscato oder nocillo)

PS.: Man kann natürlich, damit es schneller geht auch den fertigen Quiche-Teig nehmen.

Ist keine Schande, beschleunigt die Kochzeit erheblich und macht weniger Umstand. Der fertige Teig ist wesentlich dünner und dadurch verringert sich die Backzeit um 5 Minuten. Man muss ihn aber auch mit der Gabel anstechen, sonst wirft er genauso Blasen.

PS.2: der Schnaps = la grappa

PS.3: la ricotta ist und bleibt weiblich, so wie ihre Schwestern mozzarella und fontina

Geschichte dazu:

In der reichen Küche Neapels wird zu Weihnachten immer groß aufgetischt. So kommen auf den Festtisch am 25. Dezember abends neben „ricotta salata“, „mozzarella affumicata“ oder „salame napoletano“ u.a. auch eben traditionsgemäß die „torta rustica“. Hernach werden noch Süßigkeiten wie „pastiera“ oder „biscotti ripieni“ gereicht. Das sind aber nur ein paar Dinge von vielen.

Es ist, wie in allen mediterranen Gegenden üblich, mehr auf den Tisch zu stellen, als verzehrt wird. Der Tisch muss nachher quasi genauso voll aussehen. Es wird selbstverständlich immer nachgereicht und mindestens zwei „primi“ und ein „secondo“ kommen noch hinzu. Da Neapel am Meer liegt sind primi und secondo immer Fischgerichte und wenig pasta, meist selbstgemacht; maximal 80 gr. pro Person. Als secondo reicht man meist einen „dentice“ (Zahnbrasse). Diese reicht locker für 12 Personen. Als Zuspese eben die torta rustica und gekochtes Winter-Gemüse (broccoli, friarielli oder verza) in feinem Olivenöl und Flockensalz.

Rezept von Guido Mancusi

Veröffentlicht von Horst Hausleitner

www.horsthausleitner.com/blog

12.02.2021

