

Zwiebel-Gruyère-Kuchen mit Aprikosen-Mandelkruste

(Rezept von Spitzenkoch Mario Garcia)

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Kuchenteig (Durchmesser 24 cm)
- 400 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 80 g Gruyère, gerieben
- 150 g Milch
- 150 g Rahm
- 2 Eier
- 15 g Mehl
- Salz, Pfeffer und Muskat

- 120 g getrocknete Aprikosen
- 120 g frische Aprikosen
- 50 g Mandeln, gehobelt
- 20 g Olivenöl
- Fleur de Sel und Pfeffer
- Gartenkresse

- 120 g Saurer Halbrahm
- Salz, Pfeffer und Limettenabrieb

Zubereitung

Kuchenblech (Durchmesser 24 cm) mit dem Kuchenteig auslegen, Zwiebeln halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln anschliessend kurz in Butter andünsten und auskühlen lassen.

Käse, Milch, Rahm, Eier und Mehl mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebeln auf das ausgelegte Kuchenblech geben und den Guss darüber giessen. Im Ofen bei 180 °C 40-50 Minuten backen.

Getrocknete Aprikosen in feine Streifen schneiden, die frischen Aprikosen in Würfel. Danach alle Zutaten miteinander vermischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Sauren Halbrahm mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken und kühl stellen.

Anrichten

Den Kuchen mal etwas anders servieren: in rechteckige Blöcke schneiden, die Aprikosen-Mandelkruste daraufsetzen und daneben mit der Crème einen Strich ziehen. Durch die nicht übliche Präsentation des «Zwiebelkuchens» hat der Gast das Gefühl, etwas ganz Neues auf dem Teller zu haben.