

125 Jahre Gfeller am Bärenplatz

Kuchen-Wettbacken, Jeremias Witschi, Bern

Rezept: Gemüsekuchen mit Lachswürfel 26cm ø

Pastetenteig:

250g Mehl
125g Butter
50g Wasser
1 Ei
5g Salz

Zusammen verreiben, bis alle Butterstücke verschwunden sind

Salz in Ei und Wasser auflösen und begeben. Nur solange mischen bis der Teig nicht mehr klebt. Niemals kneten!

Füllung

250g Karotten
250g Wirsing
200g Lauch
Knoblauch
Sojasauce
Salz, Pfeffer
250g Lachs

Gemüse beliebig schneiden und kurz andünsten. Mit etwas Sojasauce ablöschen und würzen.

Würfel 2x2cm roh in die kalte Gemüsemischung geben.

Bechamelsauce

20g Butter
1EL Mehl
100ml Wasser
100ml Rahm
1EL Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer,
Curry

Butter schmelzen und Mehl begeben und abrösten. Mit Flüssigkeit aufgiessen und binden lassen. Ergibt eine dicke Sauce. Im Wasserbad kaltrühren.

Mehl und Eier klumpenfrei verrühren und zu der Sauce geben. Würzen und gut abschmecken.

Backen

Füllung mit der Sauce mischen und in ausgelegtes Kuchenblech geben.

Ca. 50min bei 230°C Unterhitze in unterster Rille backen.

Je nach Färbung nach der halben Backzeit Temperatur anpassen. Nicht unter 200°C.

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und lauwarm geniessen.