

**AUFGETISCHT - DIE WIENER MODERNE**

VON CHRISTIANE WILFLING, Basilicum, Arndtstrasse 79/3, 1120 Wien

**QUICHE MIT KÜRBIS**

*Für 4 Personen*

*MÜRBTIEG: 100 g Butter, 1 Ei, 220 g Mehl, 1 Msp. Salz*

*BELAG: Hokkaido- oder Butternuss-Kürbis, Zimt, frischer Ingwer (gerieben), Kardamom, Salz, Pfeffer, Butter, Kohl, 250 g Ricotta (im Rohr gebacken), 200 g Obers, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat*

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten. 1/2 Std. im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen. Kürbis würfelig schneiden und mit den Gewürzen und Butter im Rohr schmoren. Den Kohl entblättern, die harten Mittelstücke ausschneiden und blanchieren. Abschrecken, unter Eiswasser abkühlen lassen und grob hacken. Mit dem Kürbis in einer Pfanne mischen und abschmecken. Teig ausrollen, in gefettete Form legen, 10–15 Min. vorbacken, mit der Füllung und Ricotta belegen. Obers, Eier und Gewürze vermengen, auf den Teig gießen und bei 160–170° C ca. 30 Min. backen.

**KRAUTFLECKERLN, GETRÜFFELT, MIT WACHTELBRÜSTCHEN**

*Für 4 Personen*

*300 g Fleckerln, 4 EL Butter, 1–2 EL Zucker, 1 Krautkopf, Rindsuppe, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Trüffelöl (weiß), Petersilie, 12 Wachtelbrüstchen, Olivenöl zum Anbraten*

In Salzwasser Fleckerln bissfest kochen. Karamell aus Butter und Zucker machen. Das in kleine Streifen geschnittene Kraut hineingeben, mit der Suppe aufgießen, salzen, pfeffern und weich dünsten. Die Fleckerl unterheben, zusammen noch einige Min. ziehen lassen. Mit Pfeffer, Trüffelöl und Petersilie abschmecken. Wachtelbrüstchen nur auf der Hautseite braten, bis sie knusprig sind. Salzen und pfeffern, kurz umdrehen, Hautseite salzen und wieder drehen. In einen Ring pressen und vor dem Servieren mit Petersilie garnieren und dann abziehen.