Käsewähe - Tarte au fromage

Für eine gute Käsewähe braucht es guten, würzigen, aber nicht zu rezenten Käse. Eine Mischung aus reifem Sternenberger und mildem Gruyère macht sich dabei sehr gut. Und damit nicht nur das Aroma, sondern auch die Konsistenz stimmt, wird der feingeraffelte Käse mit einer Béchamel zu einer festen, aber krümeligen Masse vermischt, der kurz vor dem Backen steifgeschlagenes Eiweiss mit etwas Backpulver untergemischt wird. Beim Backen geht die Füllung ganz gehörig auf, sie fällt, zwar schnell wieder zusammen, doch fühlt sie sich auch danach leicht und fluffig an. Nichts, das an Kaugummi erinnert, keine widerspenstigen Käsefäden - einfach nur ein schöner Käsegenuss, eine Käsewähe, die auch dem gediegenen Namen "Tarte au fromage" gerecht wird.

Auch kalt genossen fühlt sich diese Käsewähe angenehm fluffig an.

Zutaten (Backblech ø20cm)

```
100g   Sternenberger reif
100g   Gruyère mild
1      kleine Zwiebel, ca. 30g
1      Ei
2,5g   Backpulver (1/2 Tl)
       Blätterteig (gekauft)
       Bratbutter
       Salz

Béchamel:
20g    Tafelbutter
15g    Mehl
2dl    Milch
       Pfeffer, Muskatnuss, Kräuersalz
```

Zubereitung

Das Backblech ausbuttern und mit Blätterteig belegen. Boden mit eiener Gabel einstechen. Bis zum Befüllen in den Kühlschrank stellen.

Zuerst die Béchamel zubereiten: Tafelbutter schmelzen (nicht zu heiss werden lassen), Mehl dazugeben und gut verrühren bis ein homogener Brei entsteht. Milch zuerst in kleinen Schlucken, dann in grösseren Portionen zugeben. Mit einem Schwingbesen kräftig verrühren. Béchamel aufheizen, bis sie leicht köchelt. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sie nicht anbrennt. Zimmerwarm auskühlen lassen.

Zwiebel hacken und in wenig Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten, ohne das sie Farbe annimmt. Auskühlen lassen.

Käse fein reiben und in eine Schüssel geben. Béchamel und Zwiebel zugeben.

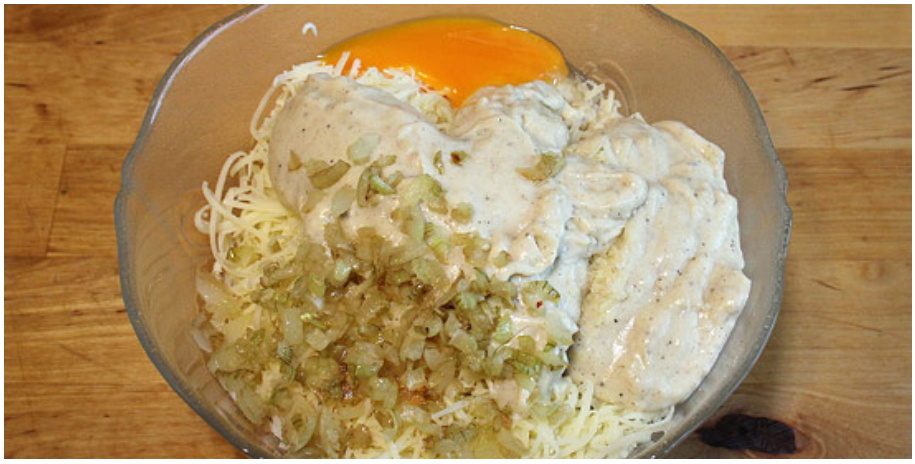
Eiweiss vom Eigelb trennen. Eiweiss in eine separate Schüssel geben. Darauf achten, dass kein Eigelb zum Eiweiss gelangt, denn dann würde es sich nicht mehr steif schlagen lassen. Eigelb zu der Käsemasse geben.

Käsemasse mit einer Gabel sehr gut vemischen bis eine feste, pampige Masse entsteht.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eiweiss mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Sobald das Eiweiss schaumig zu werden beginnt, 1 Prise Salz und das Backpulver zugeben. Weiterschlagen bis das Eiweiss ganz steif ist.

Steifgeschlagenes Eiweiss unter die Käsemasse ziehen, dabei nur solange mischen bis der Eischnee einigermassen gut vermischt ist (durch zu langes Mischen fällt der Eischne zusammen). Masse auf dem vorbereiteten Teig verteilen und sogleich auf der untersten Rille in den Ofen einschieben.
Nach dem Untermischen des Eiweiss, muss die Wähe möglichst schnell gebacken werden, da sonst das Eiweiss zusammenfällt.

30 bis 35 Minuten backen.

Butter und Mehl für die Béchamel