



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld Lachsquiche

ZUTATEN:

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
2 EL Milch
Salz, Muskatnuss

Füllung:

300 g Lachs, geräuchert oder frisch
750 g Lauch, Spargel, Paprika oder Spinat
(eins von allem)
200 g Creme fraîche oder Schmand
100 g Sahne
3 Eier
2 Eigelb
2 EL Meerrettich

ZUBEREITUNG

Teig:

Aus Mehl, Butter, 1 Ei und Milch einen Mürbeteig herstellen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Teig am besten mit den Händen kneten und so lange bearbeiten bis der Teig schön glatt ist und nicht mehr an den Händen klebt. Eventuell mit Mehl oder Wasser weiter bearbeiten. Dann den Teig in Klarsichtfolie packen und mindestens 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Teig mit Mehl ausrollen und die gefettete Auflaufform bis zum Rand damit auslegen. Nun den Boden mit einer Gabel einstechen. Dann wird der Teig vorgebacken!!!

Der Teig muss vorher blindgebacken werden. Das heißt: Auf den Teig, der in der Form liegt geben wir ein Backpapier, dann kommen darauf einfach getrocknete Linsen oder Bohnen. Das Ganze geht zusammen bei 180°C für 10 Minuten bei Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene in den Ofen.

Jetzt die Bohnen und das Backpapier runternehmen (die Linsen kann man immer wieder dafür hernehmen. Zum Kochen eignen Sie sich allerdings nicht mehr).

Füllung:

Zuerst erstellen wir uns immer die Royal: Sahne, Creme fraîche und Ei mischen. Dann gut abschmecken. In diesem Fall mit Salz, Meerrettich, Pfeffer und Zitrone. Nun das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Das Gemüse in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen, so dass es noch schön knackig ist. Auch dieses leicht würzen. Dann das Gemüse auf den vorgebackenen Teig geben und dann den Lachs in kleinen Würfeln auf dem Gemüse verteilen.

Jetzt die Royal drauf geben und wer mag kann noch geriebenen Käse darüber geben. Und dann geht die Quiche für 35 Minuten bei 160°C in den Ofen.

Die Quiche 20 Minuten draußen ruhen lassen und dann aufschneiden und servieren.