



Rezept für Quiche Lorraine

Wer liebt diesen französischen Klassiker nicht? Die würzige Füllung aus Speck, Lauch und Käse ist eine perfekte Mariage. Aber die Hauptrolle spielt für Kochbuchautor Claudio Del Principe ganz klar der Teig.

Und der Teig kann für Del Principe nicht knusprig und buttrig genug sein. Daher sollte man mit Butter nicht geizen. Keine Angst, er wird alles andere als pappig und schwer, sondern superluftig und knusprig, fast schon wie ein Blätterteig, aber griffiger. Ein echter Kracher!

Claudio Del Principe bereitet die Quiche gerne in einer ofenfesten Pfanne zu, weil es irgendwie rustikaler wirkt. Man kann aber auch eine Tarteform verwenden, ein Kuchenblech oder eine Springform, wenn man eine etwas höhere Quiche bevorzugt.

Zutaten

Für eine Kuchenform von 24cm Durchmesser

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 200 g Butter, in Stücken, kalt
- 3 EL Wasser
- 200 g geräucherter Speck, in Würfel geschnitten
- 1 Stange Lauch, klein geschnitten
- Butter für die Form
- 100 g Reis zum Blindbacken

Für den Guss

- 300 ml Vollrahm
- 200 g Crème fraîche
- 3 frische Eier
- 80 g Gruyère-Käse, fein gerieben
- feines Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter dazugeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben. Der Trick dabei ist, die Mischung zwischen den offenen Fingern und Handflächen zügig zu zerreiben, damit die Butter nicht zu schnell warm wird. Das Wasser dazugeben und alles rasch zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig flach drücken und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Den Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, den Lauch dazugeben und mitbraten, bis er zusammenfällt und leicht gebräunt ist. In einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Kuchenform mit Butter ausreiben.

Den Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dick rund ausrollen, in die Form legen und einen überlappenden Rand von etwa 3cm stehen lassen. Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen, ein Blatt Backpapier darauflegen und mit dem Reis beschweren. Den Teig 10 Minuten blind backen, herausnehmen, Backpapier samt Reis entfernen (den Reis fürs nächste Mal aufbewahren).

Die Speck-Lauch-Mischung auf dem Teigboden verteilen und etwas andrücken. Für den Guss Rahm, Crème fraîche, Eier und Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und sorgfältig über Speck und Lauch gießen.

Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 20 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Quiche weitere 15 bis 20 Minuten fertig backen.

Rezept aus: «al forno» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>