

Hier und heute



Klassische Quiche Lorraine

Der französische Küchenklassiker Quiche Lorraine ist köstlich und super gut vorzubereiten. Unser Sternekoch Alexander Wulf zeigt Schritt für Schritt, wie Ihnen die herzhafteste Tarte mit Speck-Lauch-Füllung problemlos zu Hause gelingt.

Das Rezept

von Alexander Wulf

Zutaten für den Teig

- 250 g Mehl
- 160 g eiskalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Nun die Butter zufügen.

Tipp: Man kann die Butter auch mit einer Reibe hineinreiben. Dann lässt sie sich leichter einarbeiten.

Die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Zutaten für die Speck-Lauch-Füllung

- 120 g Speck, in Streifen geschnitten
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Stange Lauch, gewaschen längst halbiert und in Ringe geschnitten
- 4 Eier
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ½ Knoblauchzehe, klein geschnitten

Zubereitung

Den Speck in der Pfanne auslassen. Dann die Zwiebel dazu geben. Beides braten, bis es Farbe nimmt. Lauch hinzufügen und garen, bis er zusammengefallen ist.

Alles etwas abkühlen lassen.

Die Sahne mit den Eiern und Gewürzen vermengen.

Den Teig ausrollen und in der Quicheform platzieren. Mit einer Gabel einstechen, dann Backpapier darüber legen, getrocknete Linsen oder Erbsen einfüllen und 15 Minuten blind backen.

Anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die abgekühlte Speckmasse auf den Teig füllen. Die Eiersahne darüber geben und die Quiche für ca. 35 Minuten backen, bis die Masse stockt.

Wer mag, kann die Eiersahne noch mit Parmesan verfeinern. Dann nur vorsichtig salzen, da der Parmesan würzig ist.

Dazu schmeckt süß eingelegter Rhabarber oder ein schöner Salat mit Vinaigrette.