

Informationen zur Sendung vom 06.05.2023

Krönungsquiche

Von Ulla Scholz

Zutaten für 2-3 Portionen (Form 20 cm Durchmesser)

Teig

125 g Weizenmehl (405)
25 g kalte Butter
25 g Schweineschmalz
(vegetarisch auch Butter)
2 EL Milch
Salz
Alternativ: 250 g ungesüßter
Mürbeteig kaufen

Außerdem

Empfehlung des Königshauses als
Beilage:
Neue Pellkartoffeln
Blattsalat

Füllung

125 ml Milch
175 ml Creme Double
2 Eier Größe M
1 EL frischer, gehackter Estragon
100 g Cheddar
180 g Blattspinat (gekocht)
60 g Saubohnenkerne.
(alternativ passen auch Sojabohnen bzw. Edamame)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, dann mit den Fingern die kalte Butter und das Schmalz zu feinsten Bröseln zerreiben. Die Milch zugießen und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, die zu einem flachen Fladen formen, in Backpapier oder Folie wickeln und 30-45 Minuten kaltstellen.

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem Kreis ausrollen, der etwas grösser ist als die Oberseite der Form und etwa 5 mm dick.

Die eingefettete Form mit dem Teig auslegen und darauf achten, dass keine Löcher entstehen, da sonst die Masse auslaufen könnte. Abdecken und weitere 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals perforieren, damit er keine Beulen bildet und nicht reißt. Die Backform mit Backpapier auslegen, Backbohnen hineingeben und 15 Minuten blind backen, bevor das Backpapier und die Backbohnen entfernt werden.

Die Ofentemperatur auf 160°C reduzieren.

Den blanchierten oder aufgetauten Spinat gut ausdrücken, bevor er gehackt wird. Ansonsten wird alles zu flüssig.

Die Saubohnen – am besten gefrorene Ware kaufen – von der grauen, harten Schale befreien. Die Hälfte des geriebenen Käses in den blindgebackenen Boden streuen, den gehackten Spinat, die Bohnen und die Kräuter darauf verteilen und dann die flüssige Mischung darüber gießen.

Informationen zur Sendung vom 06.05.2023

Krönungsquiche

Von Ulla Scholz

Bei Bedarf die Mischung vorsichtig umrühren, damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt, aber darauf achten, dass der Teigboden nicht beschädigt wird.

Den restlichen Käse darüber streuen. In den Ofen schieben und 20-25 Minuten backen, bis der Teig fest und leicht golden ist.

Ullas Küchentipps

Die Tücke steckt im Detail – Was unbedingt zu beachten ist

Damit die Quiche gelingt, sollten wir die originalen Zutaten verwenden. In vielen Rezept-Übersetzungen der Coronation Quiche, die zurzeit im Internet kursieren, wird „Double Cream“ mit Sahne übersetzt. Double Cream ist aber keine Schlagsahne, sondern hat eine feste Konsistenz und besteht aus mindestens 45 Prozent Fett. Es ist im Grunde Creme Double, ein Milcherzeugnis, das ursprünglich aus Frankreich stammt. Creme Double wird bei uns in gut sortierten Supermärkten in der Kühltheke angeboten. Wenn Sie diese fettreiche Sahne nicht bekommen, dann rate ich stattdessen zu Mascarpone.

Eine Quiche ist keine Tarte

Damit die Masse später nicht überläuft, muss der Rand möglichst hoch aufgebaut werden. Die herkömmlichen Tarte-Formen sind zu flach. Es scheint auch das typische Englische zu sein, dass so eine kleine Form gewählt wird. Es erinnert eher an einen Cornish-Pasty-Pie.

Meine Porzellan-Formen für Quiche haben 24-26-28 cm Durchmesser. Lösen könnten wir das, indem man die doppelte Menge an Zutaten einsetzt und ein größeres Exemplar in einer höheren Form herstellt.

Weniger Flüssigkeit ist mehr

Insgesamt kommt reichlich Flüssigkeit auf den vorgebackenen Boden. Den blanchierten Spinat unbedingt ausdrücken. Ich habe beim dritten Versuch nur die Eigelbe verwendet und rate auch dazu, die Backzeiten zu checken –sie kommen mir etwas zu kurz vor. Es wird im königlichen Rezept leider nicht angegeben, ob mit Umluft gearbeitet wird. Deshalb einfach so lange weiterbacken, bis auch der Boden schön knusprig und appetitlich aussieht.

Saubohnen in saulecker

In den Zutaten kommen 60 g Saubohnenkerne zum Einsatz. Frisch ist das Gemüse momentan noch nicht überall zu bekommen. Ein Tiefkühlprodukt ist hier der richtige Ersatz – keinesfalls die Konserve. Die Dicken Bohnen – es werden nun entsprechend mehr Bohnen benötigt – puhlen. Dann kommt der zarte grüne Kern zum Vorschein. Das Gemüse hat nun nichts mehr Muffiges – es schmeckt äußerst delikates.

Schmalz ist kein Butterschmalz

Die Zugabe von Schmalz ist in englischen Gebäcken üblich. Die Beigabe von Schweine- oder Gänse-schmalz verleiht dem Teig ein feines Aroma. In Übersetzungen im Netz wird fälschlicherweise von Butterschmalz gesprochen. Das macht geschmacklich keinen Sinn. Vegetarier verdoppeln die Buttermenge.

Informationen zur Sendung vom 06.05.2023

Krönungsquiche

Von Ulla Scholz

Coronation-Quiche mit Pellkartoffeln und Blattsalat?

Der herzhafte Kuchen schmeckt warm und kalt. Zu dieser Quiche einen Blattsalat zu essen, wäre nicht so mein Favorit, weil sich zwei grüne Blattgemüse doppelten. Ein Apfelmöhrensalat mit Ingwer würde mir hier gut gefallen.

Mit neuen Pellkartoffeln fremde ich leider sehr. Weder bei uns noch in Großbritannien werden zurzeit Kartoffeln geerntet. Die Neuen schmecken nach nichts und kommen von weit her. Kartoffeln zur Quiche, das halte ich für sehr gewöhnungsbedürftig. Klingt ein bisschen nach einfacher Sattmackerkost. Ich würde lieber eine Suppe vorweg oder dazu servieren. Vielleicht aus Spargel, der bei uns als königliches Gemüse bezeichnet wird, und prima zu einer Krönungsparty passt.

Link zum Video aus der königlichen Küche

<https://www.youtube.com/watch?v=GmR9BaXWviY&t=3s>

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!