

Lauch-Lachs-Quiche

Zutaten

Für den Teig: 300 g Mehl,
225 g kalte Butter, (in ganz kleinen Stücken),
0,5 TL Salz,
2 Bio-Eigelbe,
5 EL kaltes Wasser Mehl zum Bearbeiten, etwas weiche Butter für die Form

Für den Belag:
450g Lauch,
1EL Butter,
3Eier,
200g Sauerrahm,
Salz, Pfeffer, frisch gemahlene Muskatnuss,
200 g geräucherter Lachs (Scheiben),
1 TL Zitronensaft,
3 Stiele Petersilie,
1 EL frischen Meerrettich, (ersatzweise Tafelmeerrettich a. d. Glas)

Zubereitung

Für den Teig die Zutaten zu einem Mürbteig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen, danach auf einem runden Blech ausrollen.

In der Zwischenzeit:

Für den Belag: Den Lauch längs halbieren, damit er besser gewaschen werden kann. Anschließend in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit der Butter etwas dünsten. Aus den Eiern, dem Sauerrahm, dem Zitronensaft, dem Tafelmeerrettich, Salz, Pfeffer und der Muskatnuss eine kräftige Sauce mischen.

Den Teig ausrollen, den Lauch darauf legen, den Lachs in Streifen darauf verteilen, die Sauce über den Belag geben, die geschnittene Petersilie darauf verteilen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 50-55 Minuten backen.