Quiche mit geräuchertem Lachs

Zutaten für Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

100 g	Mascarpone
50 g	Créme fraiche
1 El	Meerrettich (Glas)
ca. 200 g	Räucherlachs
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
2	Eier (M)
1	Eigelb (M)
1 El	Dill, fein geschnitten
Salz, Prise Cayennepfeffer	

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (wenn möglich nur Unterhitze) vorheizen.
   Quicheform ausbuttern und dünn mit Weizendunst bestäuben.
   Teig dünn und für die Form passend ausrollen.
2. Form mit Teig auslegen und mit einer Gabel stupfen (einstechen).
3. Mascarpone und Crème fraiche mit dem Meerrettich verrühren und auf den Teig streichen.
4. Geräucherten Lachs in Streifen schneiden und locker in der Form verteilen.
5. Milch, Sahne, Eier und Eigelb verrühren.
   Mit Dill, Salz und Cayennepfeffer würzen.
6. Mischung über den Lachsstreifen verteilen.
7. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten vorbacken.
8. Umschalten auf Heißluft und in ca. 20-30 Minuten fertig backen.
9. Kurz setzen lassen.
   Mit Hilfsmitteln (z. B. 2 runde Tortenbleche) aus der Form stürzen und in Stücke schneiden.

Geriebener Teig – Pâte brisée

Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

Teig:	
150 g	Weizenmehl
50 g	**Butter**
50 ml	**Wasser**
1	Eigelb
Salz	

Zubereitung:

1. Mehl, Butter und eine Prise Salz zwischen den Handflächen verreiben.

   Butter umschließt das Klebereiweiß.

2. Flüssigkeit (Wasser/Eigelb) zugeben und kurz unterkneten.

   Die Flüssigkeitsaufnahme des Klebers wird dadurch eingeschränkt.

Erkenntnis:

Die Zutaten Wasser und Butter sind in der Menge leicht variabel;
je **mehr Butter**, desto mürber ist der Teig!
je **mehr Wasser**, desto elastischer ist der Teig,
desto besser isoliert der Teig die Feuchtigkeit!