

Quiche mit geräuchertem Lachs

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

50 g Mascarpone
50 g Crème fraîche
1 El Meerrettich aus dem Glas
200 g Räucherlachs
100 g Milch
100 g Sahne
3 Eier (M)
1 El fein geschnittener Dill
Salz
Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 ° C (wenn möglich nur Unterhitze) vorheizen.
Quicheform ausbuttern und dünn mit Dunst oder Mehl bestäuben.
Teig dünn und für die Form passend ausrollen.
2. Form mit Teig auslegen und mit einer Gabel stupfen (einstechen).
3. Mascarpone und Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren und auf den Teig streichen.
4. Geräucherten Lachs in Streifen schneiden und locker in der Form verteilen.
5. Milch, Sahne und Eier 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 etwa 20-30 Minuten fertig backen.
9. Aus dem Backofen nehmen und einige Minuten abkühlen und setzen lassen.
Mit Hilfsmitteln (z.B. 2 runde Tortenbleche) aus der Form stürzen und in Stücke schneiden.

Geriebener Teig

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

Teig:

150 g Weizenmehl Type 405

50 g Butter

50 g Wasser

1 Eigelb

Salz

Zubereitung:

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

Butter umschließt das Klebereiweiß.

2. Flüssigkeit (Wasser/Eigelb) zugeben und kurz unterkneten. Teig rund formen/etwas flach drücken. In Klarsichtfolie einschlagen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

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!