

Quiche mit Lauch und Räucherlachs



Zutaten für acht mittelgroße Portionen:

300 g Blätterteig aus dem Kühlregal

für die Füllung:

2 große Stangen Lauch

1 Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

40 ml Noilly Prat

150 g Räucherlachs

1/2 Bund Dill

1/4 l Sahne

3 Eier

1. Mit dem Blätterteig eine runde weiße Tarteform (26-28 cm) auslegen, dazu eventuell Teig noch etwas ausrollen. Überstehende Ränder abschneiden.

2. Vom Lauch nur das Weiße verwenden. Stangen längs teilen, die Blätter teilen, waschen und trocknen. In feine Streifen schneiden.

3. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und den Lauch darin unter Rühren anbraten, ohne dass er braun wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Noilly Prat ablöschen. Aufkochen lassen und weiter köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann vom

Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen.

5. Die Hälfte des Räucherlachs in kleine Quadrate schneiden, den Dill fein hacken.

6. Die Hälfte des Lachs auf dem Boden verteilen, mit Dill bestreuen und mit dem Lauch bedecken. Dann darauf die Lachsquadrate setzen.

7. Sahne und Eier vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gleichmäßig darüber verteilen.

8. Die Quiche auf der mittleren Schiene ca. 40

Minuten backen. Vor dem Anschneiden mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 105 min, Vorspeisen, Partygerichte, Fisch, Räucherlachs, französisch

Rezeptanregung: Kellermann, Monika: Kochen - Die Neue Große Schule. Vorspeisen. München 1992, Zabert Sandmann, S. 131
Anpassung und Foto: Walter Stand 08.01.2023