

Hier und heute



Quiche Lorraine mit Mangold, Speckchips und Lauchstroh

Olaf Baumeister zaubert eine Abwandlung des Klassikers Quiche Lorraine – vom Grill – verfeinert mit Mangold, Speckchips und Lauchstroh.

Das Rezept

Quiche Lorraine mit Mangold, Speckchips und Lauchstroh

von Olaf Baumeister für eine Quiche-Backform (26-28 cm)

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Butter, kalt und in kleine Würfeln geschnitten
- 1 Ei
- 5 g Salz
- 30 g Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausrollen und in eine gebutterte Backform geben. Mit einer Gabel viele Löcher in den Teig stechen. (Das erspart das Blindbacken und Backpapier)

Bei kleiner Hitze im Grill mit geschlossenem Deckel 15 Minuten garen, bis der Teig goldbraun ist. Nicht direkt auf die Glut/die Gasflamme stellen, sondern möglichst indirekt grillen, damit der Teig nicht anbrennt. Beim Gasgrill am besten eine Seite komplett ausstellen oder beim Kohlegrill die Glut nur auf eine Seite schieben.

Im Backofen gebacken: Teig wie oben beschrieben herstellen und im Backofen bei 170 Grad 25 Minuten vorbacken.

Zutaten für die Füllung

- 80 g durchwachsener Speck
- 2 kleine Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 150 g Mangold
- 4 Eier
- 125 g Sahne
- 125 g Crème fraîche
- 1 Msp. fein gehackter Thymian
- 50 g geriebener Parmesankäse
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Den Speck in einer Pfanne kräftig anbraten, bis er Farbe annimmt. Die Zwiebeln dazugeben, kurz anschwitzen, bis sie ebenfalls glasig sind. Den Lauch dazugeben, glasig anschwitzen und

den Mangold beifügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Sahne mit Crème fraîche, den Eiern, Parmesan und Thymian mischen. Die Knoblauchzehe würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus quetschen. Zur Sahnemischung geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Lauchmasse auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen, die Sahnemischung dazugeben und alles im Grill bei geschlossenem Deckel 30 Minuten garen, bis die Masse gestockt und honigbraun ist.

Tipp: Auch die Quiche nicht direkt auf die Glut/die Gasflamme stellen, sondern möglichst indirekt garen, damit der Teig von unten nicht anbrennt. Beim Gasgrill am besten eine Seite komplett ausstellen oder beim Kohlegrill die Glut nur auf eine Seite schieben.

Im Backofen gebacken: Im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten goldbraun backen, bis die Masse gestockt ist.

Zutaten für die Speckchips

- 4 Scheiben durchwachsener Speck

Zubereitung

Den Speck in einer schweren Pfanne bei sehr kleiner Temperatur von beiden Seiten goldbraun anbraten, bis er schön knusprig ist.

Zutaten für das Lauchstroh

- 200 g Lauch
- Mehl
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Den Lauch halbieren, waschen und trockentupfen. Die Stangen in sehr feine Streifen schneiden und mit dem Mehl bestäuben. Eine schwere grillgeeignete Pfanne mit Öl befüllen - etwa 4 cm hoch. Auf 160 Grad erhitzen und das Lauchstroh darin goldbraun frittieren. Das fertige Lauchstroh auf einem Tuch abtropfen lassen und leicht salzen.