

Hier und heute



Rhabarberquiche mit Speck, Zitronenthymian und Ziegenkäse

Unser Koch Fabian Timmer zaubert eine Quiche mit Rhabarber, Speck und Ziegenkäse – eine raffinierte Kombination aus süß und herzhaft!

Rezept

Rhabarberquiche mit Speck, Zitronenthymian und Ziegenkäse

von Fabian Timmer, für eine Quicheform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten für die Quiche

- 1 Rolle fertiger Quiche- oder Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 300 g Rhabarber
- 150 g Speckwürfel
- 200 g Ziegenkäse (weich oder Frischkäse aus Ziegenmilch)
- 150 g Schmand
- 3 Eier (Größe M)
- 4 EL Honig
- 1 EL Zitronenthymian, fein gehackt (plus etwas zur Dekoration)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss (nach Geschmack)

Zutaten für die Garnitur

- 1 Handvoll Frisée
- frische Kräuter wie Kerbel, Schnittlauch, Dill oder Petersilie (nach Belieben, gezupft)
- optional: essbare Blüten, z. B. Kapuzinerkresse oder Veilchen

Zubereitung

Quiche zubereiten: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den fertigen Teig ausrollen, in die Quicheform legen, den Rand leicht andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die harten Fasern abziehen. In circa 2 cm lange Stücke schneiden.

Den Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze knusprig auslassen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ziegenkäse, Schmand, Eier, Honig, Zitronenthymian, Speck und Rhabarber in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die gesamte Mischung gleichmäßig in die vorbereitete Quicheform geben.

Backen: Die Quiche im vorgeheizten Ofen circa 30 bis 35 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und leicht goldbraun ist.

Garnitur vorbereiten: Frisée waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die frischen Kräuter vorsichtig zupfen und nicht hacken. Falls verwendet, die essbaren Blüten ebenfalls zupfen.

Servieren: Die Quiche etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der Mischung aus Frisée, gezupften Kräutern und essbaren Blüten dekorieren. Optional mit einem Tropfen hochwertigem Olivenöl und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.

Hier und heute



Tipps für die Rhabarberquiche

- Rhabarber vorbereiten: Wenn der Rhabarber besonders säuerlich ist, die Stücke vorab mit etwas Zucker oder Honig marinieren und 10 Minuten ziehen lassen. Das reduziert die Säure und bringt eine leichte Süße.
- Knuspriger Boden: Boden des Teigs vor dem Befüllen mit etwas Semmelbröseln oder gemahlenden Mandeln bestreuen. Das verhindert, dass der Teig durch die Füllung durchweicht.
- Kräuterfrische variieren: Gerne mit verschiedenen Kräutern wie Zitronenmelisse oder Basilikum experimentieren, um der Quiche eine besondere Note zu verleihen. Diese Kräuter können frisch gezupft zur Garnitur verwendet werden.
- Individuelle Portionsgrößen: Für besondere Anlässe kann die Quiche auch in kleinen Förmchen gebacken werden – für Portionen, die perfekt für Buffets oder Vorspeisen sind.