

Vincent Klink
Schnittlauchquiche mit Rettichsalat

Donnerstag, 23. März 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, vegetarisch

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
80 g	Butter
50 ml	Wasser
1	Ei
1 Prise	Salz
300 g	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
etwas	Backpapier

Für den Belag:

1 Bund	Schnittlauch
80 g	Emmentaler oder Gouda
100 g	Gruyère
50 g	Pecorino
5	Eier
250 g	Crème fraîche
80 g	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat

Für den Salat

1/2 Bund	Schnittlauch
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1 cm)
1/2	Bio-Zitrone
1 EL	Weißwein
2 EL	Pflanzenöl
1 TL	Sojasauce
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
250 g	Rettich



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem festen, homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Schnittlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3-4) vorheizen.
4. Den Boden dünn ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Durchmesser 26 cm) legen, den Rand etwas hoch ziehen und blind backen. Dafür ein Backpapier auf den Teig legen und darauf die Hülsenfrüchte verteilen. Den Boden im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Schnittlauch sehr fein schneiden. Alle Käsesorten reiben.

6. Eier mit Crème fraîche und Sahne verquirlen, den geriebenen Käse und Schnittlauch untermischen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Nach dem „Blindbacken“ Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten.
8. Käse-Ei-Masse auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und im vorgeizten Ofen ca. 25 Minuten stocken lassen. D.h. wenn man die Kuchenform leicht schüttelt, darf die Masse nicht schwabbeln, sondern nur sanft, gummiartig erzittern. Ist das der Fall, dann raus aus dem Ofen und kurz stehen lassen.
9. Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
10. Weißwein, Öl, Sojasauce, Schnittlauch, Ingwer, etwas Zitronenabrieb und ein Spritzer Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und gut vermischen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
11. Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln, die Vinaigrette dazu geben und gut untermischen.
12. Die Quiche aus der Form lösen und mit dem Rettichsalat servieren.

Pro Portion: 919 kcal / 3847 kJ
43 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 67 g Fett