

Wirsing-Quiche mit Speck und Kirschtomaten

Der Januar ist die Zeit für deftige Gerichte. Ein klassisches Wintergemüse ist Wirsing. Als Beilage kann Wirsing zu jedem Fleischgericht saisonal und regional kombiniert werden. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer stellt hier eine sehr leckere Variante vor.

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für den Teig

230 g Mehl (Typ 405)
 100 g Butter in kleine Würfel, kalt
 1 EL Tafelessig, klar, 5%
 1 TL Salz

Zutaten für die Füllung

1 Zwiebel, groß, in Würfel
 1 – 2 EL Butterschmalz
 3 EL Speckwürfel
 1 Wirsingkopf, mittel
 15 Kirschtomaten
 300 ml Sahne
 5 Eier
 60 Grana Padano, fein gerieben
 Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
 1 EL Butter, zimmerwarm

Zubereitung

Mehl, Butterwürfel, Essig und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührer oder einer Teigmaschine möglichst kurz zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Tipp: Der Schuss Essig hilft dabei, den Teig besser zu verarbeiten. Für einen Strudelteig ist dieser Tipp auch zu empfehlen. Dabei bitte darauf achten, nur Tafelessig zu nehmen.

Den Teig nicht als Kugel, sondern wie eine Art Ziegel in Klarsichtfolie einpacken und für 60 Minuten im Kühlschrank aufbewahren. So lässt er sich später besser ausrollen.

In der Zwischenzeit die einzelnen Blätter des Wirsings abschneiden. Den Strunk herausschneiden und die Blätter in ungefähr fünf Millimeter dicke Streifen schneiden.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Speckwürfel mit drei Viertel des geschnittenen Wirsings darin anschwitzen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Kirschtomaten halbieren. Die Sahne mit den Eiern gut vermengen, aber nicht schaumig schlagen. Grana Padano zugeben und auch hier mit einer Prise Muskat abschmecken.

Den Teig auf etwas doppelgriffigem Mehl (Typ 405) ungefähr vier Millimeter dick auswellen. Tarteform mit der warmen Butter ausreiben und mit dem Teig auskleiden. Den überschüssigen Teig am Rand abschneiden.

Mit dem Wirsinggemisch füllen und den restlichen rohen Wirsing jetzt darauf geben. Mit der Sahne-Mischung begießen. Die Kirschtomatenhälften darauf verteilen und bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze im unteren Drittel für 40 Minuten ausbacken.

Nun die Quiche aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und am besten noch lauwarm servieren.

Die Wirsing-Quiche kann als Vorspeise, aber auch als Hauptgericht mit einem kleinen grünen Salat ideal serviert werden.

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 12.01.2021