



Quiche Lorraine

Rezept Nr. 2 - Leichtere Variante

Die "Lothringer Specktorte" (auch Quiche à la lorraine, Quiche Vosgienne oder Quiche Alsacienne) ist die Urmutter aller salzigen Kuchen. Dieses Rezept ist etwas leichter und fluffiger, als das Originalrezept - und damit vielleicht etwas zeitgemäßer und „eleganter“.

Schritt 1: Den Teig ausrollen und eine runde Quicheform damit ausschlagen. Ofen auf 200°C. (wenn möglich nur Unterhitze) vorheizen.

Schritt 2: Die Speckscheiben bzw. den Schinken in kleine Stücke schneiden und etwas entsalzen; dazu den Speck für zwei Minuten in kochendes Wasser geben und danach durch ein Sieb abgießen.

Schritt 3: Ein Stück Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und den Speck kross braten aber nicht zu stark bräunen; aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Schritt 4: Die Frühlingszwiebeln in der Speckbutter bei niedriger Temperatur garen, ohne dass sie Farbe annehmen; abkühlen lassen.

Schritt 5: Den Käse abwägen und reiben.

Schritt 6: Zwei Eier trennen und aus dem Eiweiß sowie einer Prise Salz mit dem Mixer einen festen Schnee schlagen.

Schritt 7: Die beiden Eigelb und ein ganzes Ei mit der Crème Fraîche, der Sahne, einer Prise Salz, etwas Muskat und weißem Pfeffer in einer großen Schüssel gründlich verquirlen (mindestens eine Minute)

Schritt 8: Mit einem Schaber oder großem Löffel den Eischnee unter die Mischung heben bis eine luftige Crème entstanden ist. Danach den Käse, den Speck bzw. den Schinken und die Frühlingszwiebeln hinzugeben und alles gründlich vermengen.

Schritt 9: Die Mischung auf den Teigboden gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.

Schritt 10: Mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen. In dieser Zeit fällt die fluffige Käsemasse wieder etwas in sich zusammen und wird schnittfest.

Bon appétit!

Weinempfehlung: Ein Riesling aus dem Elsass passt zu dieser herzhaften Quiche ganz besonders gut. Neben Riesling harmonieren auch Weißweine von der Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé), Sauvignon oder junge, fruchtige Rotweine



Zutaten (für eine Form Ø 27-30 cm)

- Quicheteig nach Grundrezept
- 60 g magerer Speck oder Schinken
- 50 g Emmentaler Käse
- 15 g Parmesan Käse
- 2 Frühlingszwiebeln, in sehr feine Ringe geschnitten
- etwas Butter
- 3 Eier
- 300 ml Crème Fraîche
- 100 ml süße Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- geriebene Muskatnuss

Zubereitungszeit: 20 Minuten
plus 30 Minuten Backzeit

Quelle:
eigenes Rezept

