

# Lothringer Speck-Torte mit Caesar-Salad

## Für 2 Personen

150 g Speck, geräuchert	250 ml saure Sahne	20 ml Worcester-Soße
240 g Butter	25 g Parmesan	200 g Mehl
4 Eier	1 Muskatnuss	1 Römersalat
2 Scheiben Weißbrot	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ei trennen. Aus dem Mehl, 200 Gramm Butter, Salz und dem Eigelb einen Mürbeteig kneten und diesen kalt stellen. Den Speck in Streifen schneiden und in 20 Gramm Butter kross braten. Aus zwei Eiern und der Sahne eine Royale anrühren. Etwas Muskat reiben und das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Salat von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Quiche-Formen mit der restlichen Butter einfetten und mit dem Mehl ausschwenken. Den Mürbeteig ausrollen und in die Formen drücken. Den Speck auf dem Teig verteilen und mit der Royale übergießen. Anschließend für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen lassen. Nun die Zitrone halbieren und pressen. Den Knoblauch abziehen und das Weißbrot damit einreiben. Das übrige Ei eine Minute kochen und danach lediglich das Eigelb mit 150 Millilitern Olivenöl, dem Zitronensaft, der Worcester-Soße, Salz und Pfeffer zu einer Emulsion aufschlagen. Das Toastbrot nun in Würfel schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe im restlichen Olivenöl kross braten. Den Salat mit dem Dressing und den Croutons vermengen. Den Parmesan reiben und darüber streuen. Die Quiche lauwarm servieren und dazu den Salat reichen.

Ingo Punzmann am 15. September 2009