

# Schnittlauch-Quiche mit Rettich-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

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

### Für den Belag:

1 Bund Schnittlauch	80 g Emmentaler	100 g Gruyère
50 g Pecorino	5 Eier	250 g Crème-fraîche
80 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Muskat
Für den Salat	4 Halme Schnittlauch	1 Stück frischer Ingwer (1 cm)
1/2 Bio-Zitrone	1 EL Weißwein	2 EL Pflanzenöl
1 TL Sojasauce	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	250 g Rettich	

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.

Schnittlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe3-4) vorheizen.

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.

In der Zwischenzeit Schnittlauch sehr fein schneiden. Alle Käse reiben.

Eier mit Crème fraîche und Sahne verquirlen, den geriebenen Käse und Schnittlauch untermischen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nach dem „Blindbacken“ Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten.

Käse-Ei-Masse auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und im vorgeizten Ofen ca. 25 stocken lassen. D.h. wenn man die Kuchenform leicht schüttelt, darf die Masse nicht schwabbeln, sondernd nur sanft, gummiartig erzittern. Ist das der Fall, dann raus aus dem Ofen und kurz stehen lassen.

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. 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.

Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln, die Vinaigrette dazu geben und gut untermischen. Die Quiche aus der Form lösen und mit dem Rettichsalat servieren.

Vincent Klink am 23. März 2017