

Speck-Lauch-Kuchen

Für 4 Personen

Für den Teig:

75 g kalte Butter	150 g Mehl	Salz
3 EL Milch	weiche Butter	Mehl

Für den Belag:

150 g Lauch	Salz	1 Zwiebel
50 g geräucherter Speck	60 g Gruyère	150 g Sahne
3 Eier	Pfeffer	

Für den Salat:

600 g Karotten	1-2 Äpfel	1 Orange
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

1. Für den Teig kalte Butter in Würfel schneiden. Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte des Mehls formen. Milch und Butterwürfel in die Mulde geben. Die Butter mit dem Mehl mit den Fingern zerdrücken und zerreiben bis kleine Krümel entstehen, dann weiterkneten bis der Teig zu einer homogenen Masse geworden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Belag den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Streifen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Speck in feine Scheiben und diese in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Zwiebeln mit dem Speck darin anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Den Käse reiben.
4. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
5. Die Springform ausfetten und mit Mehl abstauben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in die gefettete Springform geben, den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
6. Eier und Sahne miteinander verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse unter die Eier-Sahne-Mischung geben. Die Speckzwiebeln und den blanchierten Lauch auf dem Teig verteilen. Dann die Eier-Sahne-Mischung darüber geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, stocken lassen.
7. Die Karotten schälen, waschen und grob reiben. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob reiben. Von der Orange den Saft auspressen. Karotte, Apfel und Orangensaft in eine Schüssel geben, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zugeben, alles gut mischen und abschmecken.
8. Kuchen aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Karottensalat servieren.

Otto Koch am 10. März 2016