

Kleine Quiches mit dreierlei Füllungen

Für 4 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 TL Salz	150 g kalte Butter
1 Ei	25 ml kaltes Wasser	

Für die 1. Füllung:

60 g Chorizo	60 g gelbe Paprika	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	80 g Erbsen (TK)	1 Ei
60 g Sahne	1 EL weißer Balsamico	1 TL geräuch. Paprikapulver
Salz	Pfeffer	1 Prise Piment-d´Espelette

Für die 2. Füllung:

100 g grüner Spargel	1 EL Butter	Salz
1 Prise Zucker	4 Erdbeeren	2 Stängel Minze
60 g Ziegenkäse	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
1 Prise Piment-d´Espelette		

Für die 3. Füllung:

8 kleine Gambas	2 Frühlingszwiebeln	50 g frische Ananas
5 g frischer Ingwer	2 EL Crème-fraîche	2 Msp. Curry
Salz	1 Prise Zucker	1 Ei

zusätzlich:

80 g Bergkäse, gerieben

Für den Teig Mehl, Salz und die kalte Butter in einer Schüssel verbröseln. Ei zugeben und kurz verkneten. Nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles kurz mit dem Handballen verkneten. Wichtig, nicht zu lange kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Muffinblech (12 Vertiefungen) einfetten. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen, dann Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen. Die ausgestochenen Teigkreise in die Muffinförmchen legen, mit Backpapier bedecken und mit Backlinsen beschweren. So etwa 8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann das Backpapier inklusive Backlinsen entfernen.

Für die Erbsen-Chorizo-Quiche von der Chorizo die Hülle abziehen und die Wurst fein würfeln. Paprika putzen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Gewürfelte Paprika und Chorizo in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Thymian und Erbsen dazugeben und kurz mit dünsten.

Ei, Sahne, Balsamico und Paprikapulver vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette würzen. Gemüse mit der Eimasse vermengen und in 4 vorbereiteten Förmchen füllen.

Für die Spargelquiche Spargel waschen, im unteren Drittel schälen. Die Spargelköpfe abschneiden, in Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen und für die Garnitur beiseitestellen. Die restlichen Stangen in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Spargelscheiben in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Erdbeeren, Minze und Spargelscheiben mit dem Frischkäse mischen.

Ei und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Piment d´Espelette würzen. Eimasse zur Spargelmasse geben, vorsichtig unterheben und in weitere 4 Förmchen füllen.

Für die Frühlingszwiebelquiche die Gambas abspülen, trocken tupfen und schälen. Gambas klein schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Ananas schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.

Crème fraîche mit Curry und einer Prise Salz und Zucker aufschlagen. Das Ei untermischen. Gambasstücke, Ananas, Ingwer und Frühlingszwiebeln zugeben und in die übrigen Förmchen füllen.

Förmchen im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten goldgelb backen. Nach 10 Minuten Backzeit geriebenen Käse auf die Küchlein verteilen. Sie sind fertig, wenn die Füllungen gestockt und goldbraun gebacken sind.

Die Spargelspitzen zur Garnitur auf die Spargelküchlein geben.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2019