

Birnen-Speck-Lauch-Quiche mit Blatt-Salaten

Für vier Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl	120 g Magerquark	120 g zimmerwarme Butter
1 Ei (Kl. M)	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl, Butter

Für die Füllung:

1 reife Birne	100 g durchw. Speck	4 Schalotten
2 Stangen Lauch	30 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Eier-Guss:

3 Eier (Kl. M)	150 ml Schlagsahne	50 g geriebener Emmentaler
Salz, Muskatnuss		

Für die Zitronen Vinaigrette:

1 unbehandelte Zitrone	2 EL Akazienhonig	20 ml heller Geflügelfond
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g gemischte Blattsalate

Für den Teig Mehl, Magerquark, Butter, Ei und Salz in einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Birnen waschen und rundherum bis zum Kern mit einem Vierkanthobel abreiben. Den Speck fein würfeln. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in dünne Ringe schneiden. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin goldbraun anbraten. Die Schalotten und den Lauch dazugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft:

180 Grad) vorheizen. Für den Eiertest Eier, Sahne, Salz und Muskatnuss in einen hohen Mixbecher geben und fein mixen. Die Tarteform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und danach in die Form legen. Den Teig fest auf den Boden und an den Formrand drücken. Überstehenden Teig mit einem Messer direkt am Formrand abschneiden. Die Schalotten-Speck-Mischung auf dem Teig verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Die geraspelten Birnen zugeben und mit Käse bestreuen. Danach im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten

backen. Die Temperatur auf 175 Grad (Umluft:

150 Grad) herunterschalten und die Quiche weitere 10 bis 15 Minuten backen. Falls die Oberfläche schon vor Ende der Backzeit goldbraun ist, die Quiche mit Alufolie abdecken. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Aus Abrieb und Saft, Honig und Geflügelfond eine Vinaigrette anrühren und diese mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zur Vinaigrette geben. Kurz vor dem Servieren die Tarte aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und zur Quiche anrichten.

Johann Lafer am 19. Oktober 2013