

Frisch gekocht
Montag, 31. Oktober 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Artischocken-Maroni-Quiche mit Honig-Knoblauch-Schaum

50 Minuten (ohne Stehzeit) /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Quiche-Teig: 125 g glattes Mehl, 63 g Butter, 45 ml Wasser, Salz; Linsen oder Bohnen (getrocknet, zum Blindbacken).

Für den Belag: 6 Baby-Artischocken, Geflügelfond, Olivenöl, Thymian, Knoblauch, Rosmarin, Weißwein, 3 Schalotten, 8 Maroni (gekocht).

Für die Royal: 80 ml Obers, 80 ml Milch, 1 Ei, Salz.

Für den Honig-Knoblauch-Schaum: 1-2 TL Honig, 1/2 gehackter Knoblauch, 90 ml Milch, Salz, Pfeffer.

Für den Salat: 1/2 Kopf Frisée, Champagner-Essig, Fleur de Sel, Traubenkernöl

Zubereitung

Die Zutaten für den Quiche-Teig verkneten, etwas rasten lassen und nochmals gut durchkneten. Mit dem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen, regelmäßig mit einer Gabel anstechen und die gebutterten Quiche-Formen damit auslegen (dabei den Teig über den Rand hinausstehen lassen). Mit Backpapier/Folie belegen und mit Linsen oder Bohnen beschweren. In dem auf 160 °C vorgeheizten Rohr 11 Minuten blind backen.

Die Artischocken putzen, alle harten Teile und die Haare entfernen. Die Artischocken in Olivenöl mit Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Thymian anschwitzen. Salzen, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, dann im Fond auskühlen lassen.

Für eine Royal Obers, Milch und Ei verrühren, mit Salz abschmecken.

Maroni und Artischocken in etwa gleich große Stücke schneiden. Maroni und die Artischocken auf die vorgebackene Quiche legen, mit der Royal auffüllen und im Rohr bei 200 °C etwa 9 Minuten backen.

Die Milch mit Knoblauch und Honig kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern. Vor dem Servieren aufschäumen.

Den Frisée-Salat putzen (es werden nur die hellen Teile verwendet), mit Champagner-Essig, Fleur de Sel und Traubenkernöl marinieren.

Artischocken-Maroni-Quiche mit Honig-Knoblauch-Schaum und dem Frisée-Salat auf Tellern anrichten.