

Rezept von Paul Ivić

Quiche mit Ziegenfrischkäse

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

200 g Pilze der Saison (z.B. Buchenraslinge, Champignons, Shiitake, Austernpilze, etc.), 1 Bio Zitrone, Thymian, 2 Schalotten, 1 EL Olivenöl, 50 g Kerbel, 50 g Schnittlauch, 150 g Ziegenfrischkäse, 75 ml Ziegenmilch, 75 ml Obers, 4 Eier, Meersalz, Pfeffer, Fett für die Form.

Für den Teig: 250 g Mehl (glatt), 180 g handwarme Butter, 1 Ei, 1 EL Crème fraîche, 1 Prise Salz.

Für den Salat: 1 roter Paprika, 1 gelber Paprika, 2 EL Kürbiskerne, 1 rote Zwiebel, Olivenöl, Kürbiskernöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Sauerklee.

Zubereitung

Für den Teig alle angeführten Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig während der Zubereitung der Füllung ruhen lassen. (Der Teig muss für dieses Rezept nicht vorgebacken werden.)

Für die Füllung die Pilze putzen, eventuell etwas kleiner schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Pilze und Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Zitronensaft und Schale zugeben und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Frischkäse, Milch, Obers, Eier, Salz und Pfeffer kurz mixen. Kerbel und Schnittlauch fein schneiden und zur Royal geben.

Den Teig auf 5 mm ausrollen, in eine gefettete und bemehlte Tarteform legen und mit einer Gabel einstechen. Mit der Pilzmasse bedecken und mit der Käse-Ei-Mischung übergießen.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze (oder 160 °C Heißluft) 15 bis 20 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen.

Für den Salat die Kürbiskerne in etwas Olivenöl rösten. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen und die Paprika in sehr feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel schälen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und mit den Paprikastreifen vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Kernöl marinieren. Mit Sauerklee bestreuen und mit der Quiche servieren.