

Quiche auf zwei Arten

Zutaten für Formen mit
26 cm Durchmesser

LAUCH-QUICHE

200 g glattes Weizenmehl*
ca. 110 g Butter
50 ml Wasser
6 Eier
Salz
2 mittelstarke Stangen Lauch
250 g Crème fraîche
80 ml Schlagobers (Sahne)
80 g Emmentaler oder
Gouda
Pfeffer
Muskatnuss

SPINAT-RICOTTA-QUICHE

300 g glattes Weizenmehl*
4 Eier
Salz
ca. 180 g Butter
400 g Blattspinat
250 g Ricotta
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
60 g Hartkäse
50 ml Schlagobers (Sahne)
Pfeffer
Muskatnuss

** Vom Teig lieber reichlich zubereiten, weil sich die Masse dann leichter bearbeiten lässt. Was nicht sofort verwendet wird, kann man in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank eine Woche oder länger lagern.*

Für die Lauch-Quiche Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, 80 g kalte Butter darauf setzen, Butter in kleine Stücke schneiden und rasch wie bei der Zubereitung von Streusel zwischen den Fingern oder den flachen Händen verreiben. Wasser, 1 Ei und eine Prise Salz dazu geben und alles sehr flott zu einem homogenen Teig kneten (bei einer langsamen Verarbeitung der Zutaten kann die Butter schmelzen, wodurch der Teig sehr fest werden würde). Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Lauch abkühlen lassen.

Käse reiben. Restliche Eier mit Crème fraîche und Obers verquirlen, Käse und Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzig abschmecken. Eine Backform oder Springform mit Butter austreichen. Teig dünn ausrollen und in die Form breiten, sodass auch der Rand ausgekleidet ist (das Ausrollen gelingt leichter, wenn man den Teig zuvor ein wenig Temperatur annehmen hat lassen). Überstehenden Teig wegschneiden.

Lauchmasse auf dem Teig verteilen. Quiche ganz unten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und backen. Die Quiche ist ausreichend gegart, wenn die Eier-Obers-Mischung angezogen hat; dauert ca. 30 Minuten. Für die Spinat-Quiche Mehl in eine Schüssel geben, mit 2 Eiern, einer guten Prise Salz und 150 g Butter rasch verkneten. Teig wie oben beschrieben kalt stellen.

Spinat putzen, waschen, überkochen, eiskalt abschrecken, ausdrücken und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in ein wenig Butter anschwitzen. Spinat und Ricotta zugeben und alles vermischen.

Käse reiben. In einer Schüssel restliche Eier, Käse und Obers mit der Spinatmasse vermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzig abschmecken.

Quiche wie oben beschrieben fertigstellen und backen.



Geschmorter Ochsenschwanz mit Schwarzwurzeln und Grießstrudel

Zutaten für 6 Portionen

6 Zwiebeln
1 große Karotte
½ Knolle Sellerie
6 Scheiben vom dicken Ende des Ochsenschwanzes
Salz
Pfeffer
Mehl
Olivenöl
1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
125 ml Portwein
1 l Rindsuppe
Thymian

SCHWARZWURZELN

3 Schalotten
1 Karotte
50 g Speck
300 g Schwarzwurzeln
2 EL Butter
500 ml Hühnersuppe
1 mehliges Kartoffel
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Zitronensaft

GRIESSSTRUDEL

2 Schalotten
50 g Speck
Butter
50 g Weizengrieß
500 ml Hühnersuppe
Salz
Pfeffer
1 Pkg. Strudelteig (4 Blätter)

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Karotte und Sellerie schälen und würfelig schneiden. Ochsenschwanz salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in einem großen flachen Topf mit heißem Olivenöl auf allen Seiten farbgebend anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen. Zwiebeln, Karotte und Sellerie darin anbraten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Ochsenschwanz einlegen, alles mit Rot- und Portwein ablöschen und mit Suppe aufgießen, Thymian zugeben. Ochsenschwanz im Backofen bei 180 °C schmoren. Das Fleisch ist ausreichend gegart, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt (Garzeit 2 bis 3 Stunden). Sauce durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schwarzwurzeln Schalotten und Karotte schälen und fein hacken bzw. in möglichst kleine Würfel schneiden. Speck kleinwürfelig schneiden. Schwarzwurzeln schälen und in Stäbchen oder dickblättrig schneiden. Alles in Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und weich köcheln. Kartoffel schälen, reiben und so viel davon in den Schwarzwurzelfond einkochen, dass er eine leichte Bindung erhält. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Strudel Schalotten schälen und fein hacken. Speck kleinwürfelig schneiden. Speck und Schalotten in 1 EL Butter anschwitzen, Grieß einrühren, mit Suppe aufgießen und ein paar Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei bis drei EL Butter schmelzen. Ein Blatt Strudelteig auf ein Küchentuch legen. Strudelteig mit geschmolzener Butter bestreichen, ein zweites Blatt Strudelteig darauf legen. Auf das obere Drittel des Teiges die Hälfte der Grießmasse auftragen, Ränder freilassen. Freie Teigflächen mit Butter bestreichen, die seitlichen Ränder über die Fülle falten, von oben beginnend einen Strudel rollen. Strudel in Frischhaltefolie wickeln. Einen zweiten Strudel auf die selbe Art verfertigen. Strudel in einen Topf mit kochendem Wasser legen und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen.

Strudel aus den Folien wickeln und in Scheiben schneiden. Heißes Gemüse auf Teller geben. Ochsenschwanz darauf setzen und mit Sauce überziehen. Strudel als Beilage geben.

Schwarzwurzel Dieses klassische Wintergemüse, das auch Winterspargel genannt wird, hat seinen Ursprung in Spanien und einen recht milden Geschmack. Daher gilt bei der Zubereitung: Es kommt drauf an, was man draus macht. Im Rezept rechts wird eine probate Veredelungsmethode vorgestellt, auch überbacken mit Käsesauce oder geschwenkt in nussbrauner Butter mit ein wenig Erdnussöl bereiten Schwarzwurzeln große Freude. Vor dem genussvollen Verzehr steht allerdings die ein wenig umständliche Vorbereitung: An Schwarzwurzeln haftet oft Erde, die abgewaschen werden muss, und beim Schälen tritt eine klebrige Flüssigkeit aus, die an den Händen haftet (wer diesbezüglich heikel ist, greift zum Arbeitshandschuh). Geschälte Schwarzwurzeln sollte man unverzüglich in Wasser mit Zitronensaft legen, damit sie ihre frische Farbe (weiß, nicht schwarz) behalten.

