

Lachs-Lauch-Quiche

Für 4 Portionen

Quiche-Teig

250 g Mehl
125 g Butter
1/2 Tl Salz
1 Ei, (Kl. M)

Belag

450 g Lauch
1 El Butter
3 Eier, (Kl. M)
200 g Schmand
Salz, Pfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss
200 g frisches Lachsfilet
1 Tl Zitronensaft
3 Stiele Petersilie
1 El frischen Meerrettich, (ersatzweise Tafelmeerrettich a. d. Glas)

1. Mehl, Butter in Stücken, Salz und Ei zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Lauch putzen, waschen und in schräge dünne Scheiben schneiden. 1 El Butter in einer Pfanne erhitzen, Lauch darin bei mittlerer Hitze in 10 Min. garen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen, 4 Kreise à 14 cm Ø ausstechen. 4 Tarteförmchen (12 cm Ø) ausfetten, mit den Teigscheiben auslegen, Boden und Rand andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und leicht mit Mehl bestäuben. 20 Min. kalt stellen.
4. Ofen auf 220°C vorheizen (Umluft 200°C). Förmchen auf ein Ofengitter geben, Lauchmasse in die 4 Formen verteilen. Eier, Schmand, Salz, Pfeffer und frisch gemahlene Muskatnuss in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Auf den Teig gießen und im heißen Ofen mit dem Gitter direkt auf dem Ofenboden 20 Min. garen.
5. Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Lachs auf die Quiches legen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Min. backen.
6. Von Petersilie die Blätter abzupfen und grob hacken. Meerrettich abreiben (ersatzweise Tafelmeerrettich a. d. Glas). Beides mischen und über die Quiches streuen. Warm servieren.