

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Markus Schulte-Lünzum

Erbsen-Lauch-Quiche mit Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
 125 g kalte Butter
 1 Ei
 1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Das Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, mit Salz mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben und mit dem Messer gut durchhacken, so dass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für den Belag:

450 g TK Erbsen
 1 Stange Lauch
 1 Frühlingszwiebel
 1 Bund Gartenkräuter
 200 g Gruyère-Käse
 200 g Speckwürfel
 4 cm Ingwer
 200 g Crème fraîche
 4 Eier
 2 EL Butter
 1 Chilischote
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und reiben. Chilischote kleinschneiden und die Kerne entfernen. Frühlingszwiebeln und Chili in heißer Butter in einem Topf zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Cayennepfeffer würzen. Crème fraîche und die Eier verrühren. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und die gefettete Form damit auslegen. Die Eiermischung unter die Erbsen geben. Käse reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Unter die Masse rühren. Die Masse auf dem Teigboden verteilen und mit Käse und Speckwürfeln bestreuen. Im heißen Ofen backen.

Für die Pilze:

300 g Pilzmischung
 200 g Speckwürfel
 3 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 ½ Bund Schnittlauch
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen. Schalotten abziehen, würfen, in Butter auslassen, Speckwürfel dazugeben und die Pilze darin anbraten. Knoblauch abziehen und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feine Röllchen schneiden und Quiche damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.