Quiche Lorraine à la Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen):

Für den Teig:
200 g Mehl
45 g kalte Butter
45 g kalter Schweineschmalz
1 Ei
Salz

Für die Füllung:
1 rote Zwiebel
2 Stangen Lauch
150 g Speck, gewürfelt
Muskatnuss
Zucker
Salz, Pfeffer
150 g Gruyère, gerieben (oder Bergkäse)
200 g Crème fraîche
3 Eier
2 Eigelbe

Außerdem:
Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) zum Blindbacken

Zubereitung (20 Minuten, ohne Backzeit und Wartezeit):

Zuerst wird der Mürbeteig für den Boden zubereitet. Hierzu Mehl mit kalter Butter, Schweineschmalz, Ei und Salz gründlich, aber möglichst schnell verkneten, sodass der Teig nicht zu warm wird. Den Teig dünn ausrollen und in einer gefetteten Tarteform platzieren. Anschließend mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Füllung vorbereitet. Zwiebel und Lauch in feine Ringe schneiden. Den Speck zusammen mit den Zwiebeln sowie dem Lauch in eine Pfanne geben und anschwitzen. Dabei mit Muskatnuss, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles in eine Schüssel umfüllen, den Gruyère hinzufügen und schmelzen lassen.

Ein Stück Backpapier zuschneiden, in die Tarteform legen und die Hülsenfrüchte hineingeben. Den Teig nun etwa zehn Minuten bei 200 Grad Celsius "blindbacken" (Vorbacken ohne Füllung).

Nun die Crème fraîche mit Eiern sowie Eigelben glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sobald der Teig aus dem Ofen kommt, die Speck-Mischung auf dem Boden platzieren. Die "Crème fraîche"-Mischung darüber geben und erneut etwa 25 Minuten bei 180 Grad Celsius backen.

Nährwert pro Portion:

474 kcal – 37 g Fett – 17 g Eiweiß – 20 g Kohlenhydrate