drehscheibe

Küchenträume

Nathalies & Jennifers Quiche mit Morbierkäse, Speck, Birne & Salat

Für 1 Quiche- oder Springform

Zutaten Quiche

1 Blätterteigboden
3 Freilandeier
6 EL Crème fraîche
250 g Speck
250 g Morbierkäse
6-8 Grenaille-Kartoffeln (oder andere festkochende Kartoffeln)
2 reife Williams Birne oder Alexander Lucas
Salz und Pfeffer
Backlinsen

Zutaten Salat

1-2 reife Williams Birnen oder Alexander Lucas
1 EL Dijonsenf
3 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
etwas Wasser
Salat der Saison

Zubereitung Quiche

Blätterteig in einer runden Backform auslegen und mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen. Den Teig dann mit Backpapier bedecken und mit Backlinsen beschweren. 15 Minuten bei 180°C (Umluft) im Backofen backen.
Linsen und Backpapier entfernen und dann nochmals bei 185°C (Umluft) ca. 6 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Danach den Blätterteig abkühlen lassen.
Kartoffeln schälen und in Salzwasser 15-20 Minuten bissfest abkochen, danach in gleichmäßige Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann alles auf den Blätterteigboden verteilen, zuerst mit den Kartoffelscheiben beginnen. Kartoffeln nochmal mit Pfeffer würzen.
Als nächstes die Royalmasse herstellen für die Quiche, dazu die Crème fraîche mit den ganzen Freilandeiern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Masse über den Belag verteilen und dann den Morbierkäse in Streifen schneiden und oben drauf verteilen.
Die Quiche bei 145°C (Umluft) 30 Minuten backen, 10 Minuten bei 185-190°C (Umluft) goldbraun fertigbacken.

Zubereitung Salat

Den Senf in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig sowie Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einem Schneebesen verrühren und dabei langsam das Öl hinzugeben. Dann dickt die Vinaigrette an. Die weiche Birne klein schneiden und mit einem Zauberstab unter die Vinaigrette pürieren.

Et voilá, bon appétit!