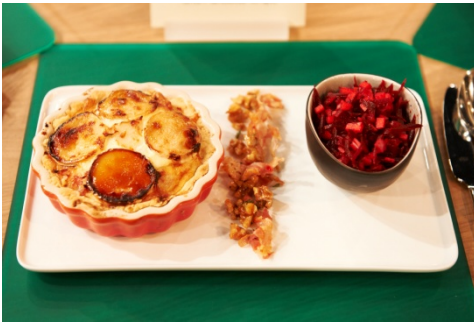


▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Laura Schneider

**Ziegenkäse-Pancetta-Quiche mit Rote-Bete-Apfel-Salat,
karamellisierten Walnüssen und Pancetta-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
 125 g Butter
 1 Ei, davon das Eigelb
 2 EL eiskaltes Wasser
 ½ TL feines Salz

Mehl sieben und das Salz darüber streuen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und zum Mehl geben.

Das Eigelb in die Mitte der Butter-Mehl-Mischung setzen und mit 2 EL kaltem Wasser einkneten.

Für die Füllung:

1 Rolle Ziegenkäse
 300 g hauchdünner Pancetta
 200 g Emmentaler am Stück
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 4 Eier
 200 ml Sahne
 1 EL Honig
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pancetta würfeln und kurz mit Knoblauch und Zwiebel anschwitzen. Den Thymian nur mit anbraten und dann rausnehmen. Die übrigen Zutaten verquirlen.

Masse einfüllen, Ziegenkäse oben auflegen und mit Honig bepinseln.

Den Emmentaler reiben. Im Ofen ca. 16 Minuten backen, sobald der Käse karamellisiert, diesen mit Alufolie abdecken.

Für den Salat:

1 Knolle rohe Rote Bete
 1 Apfel
 1 Zitrone, davon der Saft
 1 Schalotte
 50 g Walnüsse
 75 g griechischer Joghurt
 1 EL Essig
 1 EL Cumberland-Essig
 1 TL Akazienhonig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen und in einem Topf mit siedendem Wasser für ca. 15 Minuten garen. Die Knolle dann in hauchdünne Stifte raspeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Joghurt, Essige, Zitrone und Honig vermischen und unter die Rote Bete heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsse hacken, kurz ohne Öl anrösten und in einer Pfanne mit Honig, Butter und Salz karamellisieren. Die Kerne über den Salat streuen.

Für Pancetta-Chip:

3 Scheiben Pancetta

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Im Ofen zwischen 2 Backbelchen den Pancetta knusprig ausbacken. Zerbröseln und auf der Quiche und dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.