

Rezept der Woche



Birnen-Lauch-Quiche mit fruchtigem Radicchiosalat

Zutaten (4 Personen, Quicheform 26 cm):

Teig

- 100g kalte Butter
- 200g Dinkelvollkornmehl
- ½ TL Salz

Guss

- 200g Creme fraiche
- 3 Eier

Belag

- 500g Lauch
- 2 EL Bratöl
- 2 Knobizehen
- 200g Birnen
- 50g Walnusshälften
- 1 Bund Dill
- 60g Bergkäse am Stück
- Pfeffer frisch gemahlen

Salat

- 250g Radicchio
- 3 EL Walnussöl
- 1 ½ EL Apfeldicksaft
- 3 EL Weißweinessig
- 200g Birnen

Außerdem

- Fett für die Form
- 80g Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung

Für den Teig Butter cm groß würfeln und mit Mehl, 2-3 EL kaltem Wasser und ½ TL Salz mit den Händen schnell zu einem homogenen Teig kneten. Diesen in die gefettete Form drücken, dabei einen 2cm hohen Rand formen. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen.

Für den Belag Lauch putzen, längst halbieren, waschen und quer in 0,5 cm dicke Halbringe schneiden. In einer Pfanne mit etwas Bratöl 5 Minuten anbraten. Mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen. In eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. Knoblauch schälen und zum Lauch pressen. Dill mittelfein hacken und dazugeben. Den Käse fein reiben und ebenfalls zum Lauch geben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Guss Creme fraiche, Eier, ¼ TL Salz und frisch gemahlenen Pfeffer mit einem Schneebesen glattrühren. ¾ des Gusses unter die Lauchmischung heben und auf dem Teigboden verteilen.

Die Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und längst in 0,5 cm breite Spalten schneiden. Spalten sternförmig auf die Lauchschicht legen und leicht andrücken. Restliches ¼ des Gusses darauf verteilen.

Mit den grob gehackten Nüssen bestreuen. Die Quiche 45-50 Minuten goldbraun backen und im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

Salat: Radicchio waschen, putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Walnussöl, Apfeldicksaft und Essig in großer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Birnen vierteln entkernen. Die Hälfte 1,5 cm groß würfeln. Die restlichen Birnen in schmale Spalten schneiden. Kurz vor dem Servieren Birnenwürfel und Radicchio zum Dressing geben und gut mischen. Den Salat auf 4 Teller portionieren und mit Birnenspalten belegen. Quiche in 8 Stücke schneiden. Je 2 Stücke mit einem Klecks Preiselbeeren neben dem Salat anrichten.

