

Enten - Quiche

Kategorien: Quiche, Pikant, Fleisch, Kuchen, Vorspeise

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	TK - Blätterteig Mehl zum Ausrollen
500	Gramm	Getrocknete Erbsen oder Bohnen, ca.

FUELLUNG

200	Gramm	Rotkohl
1		Apfel
40	Gramm	Butter
2	Essl.	Honig
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Butterschmalz
300	Gramm	Hackfleisch von der Ente (am besten Keule)
2		Schalotten, in Streifen Geschnitten
2		Knoblauchzehen, fein gehackt Salz, Pfeffer
1	Essl.	Petersilie, gehackt Chili a.d. Gewuerzmuehle

GUSS

1/8	Ltr.	Milch
50	ml	Sahne
2		Eier
1	Teel.	Thymianblaettchen Salz, Pfeffer
2	Essl.	Schalotten, gewuerfelt
60	Gramm	Butter
60	Gramm	Macadamianuesse, gemahlen Salz, Pfeffer
2	Essl.	Petersilie, gehackt

Anleitung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen und in eine Form (28 cm Durchmesser) legen. Rundherum einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Teig blind backen (man legt den Teig mit Backpapier aus, gibt die Bohnen hinein und backt das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 220° C etwa 15 Minuten). Der Teig muss braun und knusprig sein. Den Teig aus dem Ofen nehmen, die Bohnen und das Backpapier entfernen und ihn etwas auskuehlen lassen.

Fuellung: Den Rotkohl putzen, gruendlich waschen, abtropfen lassen und in Wuerfel schneiden. In reichlich Salzwasser blanchieren. Den Apfel schaelen, entkernen und in kleine Wuerfel schneiden. Butter und Honig zerlaufen lassen und die Apfelwuerfel mit dem Rotkohl darin braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkuehlen lassen. Butterschmalz in einer entsprechend grossen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin braten, bis es kruemelig zerfaellt. Schalottenstreifen und Knoblauch begeben, etwas mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischmasse abkuehlen lassen. Den Rotkohl mit den Aepfeln begeben, alles gut vermengen. Die Petersilie zufuegen und mit Chili aus der Gewuerzmuehle abschmecken. Die Masse auf dem vorgebackenen Blaetterteig verteilen.

Enten - Quiche

(Fortsetzung)

Guss: Milch, Sahne, Eier und Thymianblaettchen mit einem Stabmixer glattmixen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Den Guss ueber die gefuellte Form giessen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Die Schalotten in der Butter anbraten. Die Macadamianuesse beugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Petersilie untermengen und ueber die gebackene Quiche verteilen.