

Porree - Quiche

Kategorien: Backen, Pikant, Gemüse, Kuchen, Quiche

Zutaten für: 1 Quiche(*)

3	Scheiben	Tiefgefrorener	Blaetterteig
400	Gramm	Porree;	Lauch
20	Gramm	Butter	
1	Teel.	Mehl	
250	Gramm	Schlagsahne	
50	Gramm	Greyerzer	Kaese
3		Eier	
		Salz	
		Pfeffer	
		Mehl;	zum Ausrollen
		Fett;	fuer die Form

Anleitung:

(*) Springform 26 cm Durchmesser

Die Blaetterteigplatten auftauen lassen.

Porree putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Im heissen Fett anduensten, Mehl darueber staeuben und gut umruehren. Die Sahne dazu giessen und bei mittlerer Hitze ca. fuenf Minuten garen. Erkalten lassen.

Den Kaese reiben und mit den Eiern unter den Porree heben. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Blaetterteigplatten aufeinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsflaeche ca. 2 mm duenn ausrollen. Die Springform fetten und mit dem Teig auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Porreemischung darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad; Gasherd: Stufe 2) 30-40 Minuten goldgelb backen.

Porree, Lauch... Fuer eine kraeftige Suppe trumpft er meistens gebuendelt mit Moehren und Sellerie auf. Als Solist ist Porree bzw. Lauch aber mindestens genauso talentiert. Sein wuerzigpikanter Geschmack kommt nicht nur in herzhaften, sondern auch in ausgesprochen feinen Gerichten gut an. Lauch gibt's immer: spaete Herbst- und Wintersorten sind kurzstieliger, kraeftiger und dicker als der zarte, milde Sommerlauch.

Beim Einkauf muessen die Blattspitzen frisch und fest sein. Welken Blaetter oder braune Stellen sind Zeichen dafuer, dass der Porree schon alt ist.

Porreestangen im Buendel duerfen nur lose zusammengebunden sein. Feste Schnuere oder gar Gummibaender verletzen das Porreegewebe. Die Folge: es beginnt schnell zu faulen.

Der intensive Geruch von Porree uebertraegt sich leicht auf andere Lebensmittel. Deshalb die Stangen hoechstens mit ebenfalls scharf riechenden Gemuesen, wie z.B. Knoblauch oder Zwiebeln aufbewahren.

Das weisse Stangenende ist zarter, und schmeckt milder als die oberen dunkelgruenen Porreeblaetter.