

Quiche Lorraine - die Wahre ...

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Quiche

TEIG

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
1		Ei
3	Essl.	Wasser, sehr kalt

BELAG

350	Gramm	Magerer Speck In flachen "lardons" (Streifen) geschnitten
400	ml	Sauerrahm
3		Eier
2		Eigelb
		Salz
		Pfeffer
		Muskat; ...?

Anleitung:

Backblech von 28...30 cm Durchmesser

Teig zubereiten, ein paar Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen.

Eingefettetes Backblech mit ausgewaltem Teig belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen, etwa 1 Stunde kuehl stellen. (Teigrand grosszuegig bemessen - am besten etwas ueber den Blechrand hochziehen, da der Teig sich beim Backen etwas zusammenzieht). Dann im auf 200 oC vorgeheizten Ofen waehrend 12 bis 14 Minuten blind backen.

Was man nun mit dem Speck macht? Da streiten sich die Geister: Die Einen braten ihn auf kleinem Feuer (anschliessend auf Haushaltpapier abtropfen lassen), die Anderen blanchieren ihn (2 Minuten in ungesalzenem Wasser). Die erste Variante schmeckt natuerlich kraeftiger.

Sauerrahm, Eier, Eigelbe mit dem Ruehrbesen gut verruehren, mit Salz, Pfeffer und (jetzt kommt der Punkt, bei welchem sich die Gelehrten schon wieder streiten... Muskat, ja oder nein?!...) Muskat abschmecken.

Achtung beim Salzen: der Speck ist ja auch salzig.

Den ausgekuehlten Speck auf dem Teigboden verteilen und den Guss sorgfaeltig daruebergiessen.

Backen: 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Sehr heiss servieren.