

Spargelkuchen vom Blech

Kategorien: Kuchen, Backen, Fisch, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 1 Kuchen

TEIG

500	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
3		Eier (davon eins zum Bestreichen)
1	Prise	Salz

FUELLUNG

1,4	kg	Weisser Spargel
700	Gramm	Gruener Spargel
50	Gramm	Olivenoel
200	Gramm	Creme Fraiche
100-150	Gramm	Rucola
400	Gramm	Geraeucherter Lachs
6		Eier
450	Gramm	Sahne
200	Gramm	Gouda, gerieben
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Muerbeteig kneten, 2/3 ausrollen und auf ein Backblech legen. Ca. 10-15 Minuten bei 150 Grad im Umluftherd backen, im Normalherd die Temperatur auf 180 Grad erhoehen.

Nach dem Abbacken auf dem Blech auskuehlen lassen. Aus dem verbliebenen 1/3 Teig ein Viereck ausrollen und in Streifen schneiden. Spargel schaelen, in kleine Stuecke schneiden und in Olivenoel anduensten. Rucola waschen und ebenfalls klein schneiden und mit dem warmen Spargel vermischen. Diese Mischung auf dem Backblech verteilen.

Den Lachs in Streifen scheiden und ueber der Spargel-Kraeutermischung verteilen. Zum Schluss die Quiche-Milch anruehren, dazu Creme Fraiche plus Sahne und Eier gut verruehren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gleichmaessig ueber das ganze Blech giessen. Dann den geriebenen Kaese darueber streuen.

Die Teigstreifen als Gitter darueber legen und mit Eigelb bestreichen. So erhaelt der Spargelkuchen einen seidigen Glanz. Im Umluftherd bei 160 Grad ca. 30-40 Minuten backen.

Tipp: Statt Rucola schmeckt auch Baerlauch oder Kerbel, statt Lachs kann man auch gekochten Schinken verwenden.