

Quiche Lorraine mit Salat in Portwein Vinaigrette - Rezept von Claudia Göbels

Ein echter Klassiker aus dem Land des guten Weins und des „savoir-vivre“: Quiche Lorraine 🍷
Mit ihrer herzhaft-saftigen Füllung auf einem warmen Teigboden gebettet, erfreut diese französische Spezialität schon lange das Herz vieler Foodies. Abgerundet wird der Schmaus von einem Salat mit einer feinen Portwein-Vinaigrette. Hier ist das "wie ein Gott in Frankreich"-Gefühl direkt vorprogrammiert!

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Teig
 - 250 g Mehl
 - 1/2 TL Salz
 - 130 g Butter (kalt)
 - 3 EL Milch
 - Mehl zum Bearbeiten
 - Butter zum Ausfetten
 - Backpapier
 - 1 Tasse getrocknete Erbsen zum Blindbacken
- Für die Füllung
 - 150 g Speckstreifen
 - 1 Porreestange, fein geschnitten
 - 400 g Crème Fraîche
 - 3 Eier (Größe L)
 - 100 g Gruyere oder Bergkäse, fein gerieben
 - Salz, Pfeffer, Muskatnuss

• Für den Salat

- 1 Kopf Eichblattsalat
- 1 kleine Gurke, in feine Scheiben geschnitten
- einige Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
- 75 ml Portwein
- 75 ml Madeira
- 1 EL Dijonsenf
- Salz
- 1 EL Zucker
- schwarzer Pfeffer
- 125 ml Geflügelfond
- 2 EL Balsamicoessig
- 6 EL Himbeeressig
- 125 ml Olivenöl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 3 EL Walnussöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g gemischte Kräuter (Kerbel, Estragon, Petersilie, Dill, Basilikum)

Zubereitung

Quiche Lorraine

Schritt 1

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Mehl kneten.

Schritt 2

Ei und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Schritt 3

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Tarteform (oder Springform) mit dem Teig auslegen. Den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen.

Schritt 4

Backpapier darauf legen, mit den Erbsen beschweren und bei ca. 200 Grad 10 Minuten „blind backen“. Dann die Erbsen und das Papier entfernen und die Füllung auf den vorgebackenen Teig geben.

Schritt 5

Den Speck in der Pfanne auslassen. Den fein geschnittenen Porree dazugeben und kurz andünsten.

Schritt 6

Die Crème Fraiche und die Eier in einer Schüssel glatt rühren. Die Speck-Porree-Mischung und den Käse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt 7

Die Mischung auf den Teig geben und für ca. 35 Minuten bei 190 Grad backen.

Salat mit Portwein-Vinaigrette

Schritt 1

Portwein und Madeira auf 50 ml einkochen. Mit Senf, Salz, Zucker, Pfeffer, Geflügelfond Balsamicoessig, Himbeeressig und den Ölen verrühren.

Schritt 2

Zwiebel fein schneiden und ca. 2 Minuten in Salzwasser kochen, in einem Sieb kalt abspülen, Knoblauch schälen und hacken.

Schritt 3

Kräuter fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mit der Vinaigrette verrühren.

Schritt 4

Die Vinaigrette in eine Flasche abfüllen, kann bis zu einer Woche im Kühlschrank stehen. Die Vinaigrette mit dem Salat vermischen.

Product Carousel



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37