



Spargelquiche mit Arctic Rose®-Räucherlachs

Mittel 30 min 1 std 15 min 8 Personen

Zutaten

Zutaten für 8 kleine Quiches:

- 1 Seite Arctic Rose®-Räucherlachs, geschnitten
Art.-Nr. 84406 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - 1 kg weißer Spargel
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Bund Rucola, dickes Bund
 - 5 Eier
 - 250 g Schmand
 - 2 EL Sahne-Meerrettich,
pikant
 - ½ Stange Meerrettich
- Für den Teig:
- 250 g Weizenmehl
 - 125 g Butter, weich
 - 1 Eigelb
 - Salz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst den Teig vorbereiten: Aus Weizenmehl, Butter, Eigelb und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie einschlagen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 02

In der Zwischenzeit Spargel schälen und in gesalzenem Wasser knackig blanchieren. Spargel kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Stangen in 3-4 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola mit Eiern und einer guten Prise Salz fein pürieren – etwas Rucola für die Garnierung übrig lassen. Schmand untermixen und mit Salz, Pfeffer und dem pikanten Meerrettich abschmecken. Spargelstücke unter die Masse geben und beiseitestellen.

Schritt 03

Quicheformen dünn mit Butter auspinseln. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Formen damit auskleiden. Die Teigböden mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier bedecken und mit Gewicht, wie Hülsenfrüchten, beschweren. Förmchen für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Ober-/Unterhitze) vorbacken. Danach die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. Die Spargel-Schmand-Masse auf die Förmchen verteilen und für 35 Minuten in den Ofen schieben.

Schritt 04

Quiches mit jeweils einer Räucherlachsscheibe belegen und mit etwas geriebenem Meerrettich und Rucola garnieren. Dazu den restlichen Räucherlachs anbieten.

Tipps & Tricks

Dazu schmecken eingemachte Preiselbeeren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür