

Hier und heute



Mini Quiche Lorraine

Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs macht Mini-Quiches aus feinem Mürbeteig mit Lauch und knusprigem Speck, gefüllt mit cremigem Eier-Sahne-Guss, Bergkäse und einem Hauch Muskat.

Mini Quiche Lorraine

von Matthias Ludwigs für 12 Mini-Quiches von circa 7 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl, Typ 405
- 160 g Butter, kalt
- 5 g Salz
- 1 Ei (Klasse M)
- 25 ml Wasser, kalt

Zutaten für die Füllung

- 200 g Speckwürfel
- 250 g Lauch, in feinen Ringen
- 10 g Butter

Zutaten für den Guss

- 3 Eier (Klasse M)
- 240 g Sahne
- 160 g Crème fraîche
- 140 g Bergkäse, gerieben
- 10 g Senf (z. B. Dijon-Senf)
- 1 gute Prise Salz
- 1 gute Prise schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Muskat, frisch gerieben

Zubereitung

Weizenmehl und Salz mischen, die Butter in Stücken zugeben und alles „sandig“ reiben. Ei und kaltes Wasser kurz unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig flach drücken und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Lauchringe in Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten (nicht bräunen). Die Speckwürfel separat auslassen (in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten, bis das Fett austritt), kurz abtropfen lassen und mit den Lauchringen mischen. Für den Guss Eier, Sahne, Crème fraîche und Senf glattrühren, Bergkäse einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig 2–2,5 mm dünn ausrollen und Kreise von der Größe ausstechen, dass der Rand beim Einlegen des Teigbodens komplett von innen bedeckt ist, und die gefetteten Mulden einer Mini-Tarte-Form oder einer Muffinform damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Lauch-Speck-Mischung gleichmäßig auf die Teigböden verteilen und den Guss bis knapp unter den Rand einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, bis der Guss gestockt und goldbraun ist (je nach Ofen und Formgröße circa 20–25 Minuten). Die Mini-Quiches circa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig auslösen.