

Hier und heute



Rote Bete Quiche mit Ziegenkäse

Matthias Ludwigs präsentiert eine aromatische Quiche mit Roter Bete, Ziegenkäse und Birne – veredelt mit knusprigem Walnuss-Krokant.

Rote Bete Quiche mit Ziegenkäse

von Matthias Ludwigs für 1 Quiche von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl, Typ 405
- 150 g Butter, kalt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Klasse M)
- 35 g Wasser, kalt

Zutaten für die Füllung

- 400 g Rote Bete, frisch gegart (alternativ vorgekochte, gekaufte Rote Bete)
- 150 g Birne (alternativ Birne aus dem Glas, gut abgetropft)
- 150 g Zwiebeln
- 20 g Butter
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 10 ml Balsamico
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Zutaten für den Walnuss-Krokant

- 60 g Walnüsse
- 20 g Zucker
- 10 ml Wasser
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

- 3 Eier (Klasse M)
- 200 g Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 10 g Senf (z. B. Dijon-Senf)
- 1 g Muskat, frisch gerieben
- 1 gute Prise Salz
- 1 gute Prise schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Weizenmehl und Salz mischen, die Butter in Stücken zugeben und alles mit den Händen leicht streuselig reiben. Ei und kaltes Wasser kurz unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig flach drücken und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten (nicht bräunen). Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Rote Bete in Würfel schneiden und mit Balsamico und etwas Pfeffer mischen.

Die Birne nach Bedarf schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für den Krokant Zucker, Wasser und Salz hell karamellisieren, die Walnüsse zugeben, alles kurz durchschwenken und auf Backpapier auskühlen lassen. Im Anschluss die karamellisierten Walnüsse grob hacken.

Hier und heute



Tipp: Alternativ passen auch grob gehackte Walnüsse, die nicht karamellisiert wurden.

Für den Guss Eier, Sahne, Crème fraîche und Senf glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig circa 2,5–3 mm dünn ausrollen und in die gefettete Quicheform legen. Den Rand sauber andrücken und den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teigboden 10 Minuten kaltstellen.

Die Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, die Rote-Bete-Würfel darauf geben, Ziegenfrischkäse in Klecksen darüber verteilen und die Birnenspalten fächerartig auflegen. Den Guss vorsichtig darüber geben, dabei die Oberfläche nicht „wegspülen“ und abschließend Walnuss-Krokant darüberstreuen.

Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze circa 40 Minuten backen, bis der Guss gestockt und goldbraun ist. Die Quiche 10 Minuten ruhen lassen und dann anschneiden.

Tipp: Dazu passt gut ein grüner Salat. Hierfür 30 ml Olivenöl mit 15 ml Apfelessig und je 10 g Senf und Honig mit etwas Salz und Pfeffer glattrühren und circa 120 g grünen Blattsalat vor dem Servieren damit marinieren.