Artikel vom 02.05.2024 · Ausgedruckt am 18.11.2026, 21:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/exotische-lachs-quiche

Exotische Lachs-Quiche



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Quicheform Ø 26 cm):

Teig:

200 g Mehl,

50 g Buchweizenmehl,

160 g kalte Butter,

1 Ei Größe M,

1 TL Salz,

½ TL Chilipulver,

Hülsenfrüchte zum Blindbacken.

Füllung:

400 ml Kokosmilch,

2 bis 3 Stangen Zitronengras,

1,5 TL Speisestärke,

3 Eier Größe M,

200 g Cashewkerne,

2 Bio-Limetten,

100 bis 150 g geräucherter Lachs,

Koriandergrün nach Geschmack.

Zubereitung:

Die Butter in Flocken schneiden und mit den Mehlen und den Gewürzen schnell mit kalten Händen oder der Küchenmaschine bröselig kneten, dann das Ei unterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in Folie verpackt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Kokosmilch mit dem angeschlagenen Zitronengras aufkochen und köcheln lassen, bis sie auf circa 300 ml reduziert ist. Man kann den Sud dann über Nacht ziehen lassen, um den Geschmack zu intensivieren. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und in den abgekühlten Sud geben, dann auch die Eier einrühren. Die Limetten abwaschen, die Schale abreiben, dann schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Teig etwa 4 mm dünn ausrollen, in eine gefetteten Quicheform geben, am Rand gleichmäßig hochdrücken, überstehenden Teig abschneiden. Dann den Teig am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene 15 Minuten blind backen. Anschließend die Cashewkerne und die Limettenwürfel darauf verteilen und mit dem Sud übergießen. Die

Quiche weitere 35 Minuten backen, diesmal bei 160 °C Umluft. Vor dem Servieren den Lachs auf der noch warmen Quiche verteilen, den Limettenabrieb darüberstreuen und nach Geschmack mit Korianderblättern garnieren.

Kathrin Fries