Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



QUICHE MIT PFIFFERLINGEN, SPECK UND PETERSILIE

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 1 STUNDE

Herbstwetter bedeutet bei uns, wieder leckere Pilze und mehr kuschelige und warme Gerichte.

Also gibt es wieder mal eine Quiche! In Vorbereitung für den Winter gab es sogar im Boden ein klein bisschen Lebkuchengewürze. Es war eine leckere Kombination zwischen Gewürzen und einer aromatischen Pilzpfanne. Aber aufpassen: dafür habe ich eine richtig gute Portion an Pfeffer in die Füllung gegeben, sodass es nicht zu sehr wie eine Tarte geschmeckt hat!

Ich versuche immer, meine Pilze frisch zu bekommen, da sie so nicht so viel Wasser enthalten, aber ich werde demnächst wieder einen kleinen Beutel tiefgekühlte Pfifferlinge kaufen, da es super praktisch ist, um damit im Herbst zu kochen/backen. Ich gebe sie immer gern zu unserem Sonntagsbraten, wie hier beim Schweine Filet, aber auch einfach als Parmentier mit Entenconfit. Man kann auch super schnell damit eine Omelette zubereiten, dazu ein Stück Baguette et voilà. Es passt einfach immer.

Und was bereitet Ihr mit Pfifferlingen?

Zutaten für Quiche mit Pfifferlingen, Speck und Petersilie:

eine eckige Tarteform für 3 Personen

Teigboden ohne Ei: 150g Dinkelmehl, 15g Lebkuchengewürz, 75 g Butter, 25 bis 30 g Wasser. (+ 1 EL Milch für den Restteig)

Pilzpfanne: 250 g Pfifferlinge, 1 Schalotte, 10 g Butter, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 3 EL TK Petersilie (oder Persillade), 100 g Schinkenspeck (in Würfeln), 50 ml Weißwein (Sancerre für uns), Muskatnuss , Pfeffer.

Füllung: 200g griechischer Joghurt, 1 Ei, Pfeffer.

1- Pilzpfanne:

Die Pfifferlinge putzen und die größeren Pilze in Stückchen schneiden. Die Kleinen einfach so lassen, um am Ende die Schönsten davon für die Deko aufheben.

In einer Pfanne, 10 g Butter schmelzen und darin 1 klein geschnittene Schalotte, mit dem Lorbeerblatt und Nelke anschwitzen. Dann den Schinkenspeck braten und die Pilzen. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Petersilie (oder Persillade Mischung) eingeben, mit ein bisschen Muskatnuss und Pfeffer.

Hier habe ich die schönsten Pilze zur Seite gelegt und 1 gute EL von der Pilzpfanne, um es später als Deko für meine Quiche zu nehmen.

2-Teig:

In einer Schüssel das Mehl, den Lebkuchen-Zucker, die Butter und ein bisschen Wasser geben und als Kugel kneten. Auf einem bemehlten Arbeitsplatz legen und 0,5 cm dünn ausrollen.

3- Den Teig dann mithilfe das Nudelholzes in die Tarteform legen und den übrigen Teig an den Seiten abschneiden. (Achtung den Teig aufheben!). Den Teigboden mit einer Gabel anpicksen, mit Backpapier bedecken und mit Linsen (oder Backperlen) beschweren.

Die Tarte wird jetzt „**blind gebacken**“ bei 180 °C Umluft : 10 Minuten mit Backpapier und Linsen. Dann werden die Linsen und das Backpapier entfernt und es wird weitere 10 Minuten gebacken.

4- Deko: Den restlichen Teig erneut kneten und dünn ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen als kleine Blumen oder Blätter ausschneiden. Ich habe dafür meinen kleinen Calisson Ausstecher genommen und den mini gewellten Ausstecher für Plätzchen. Schaut einfach was Ihr so zu Hause noch habt □□

Die kleinen Teigblätter und Blumen mit Milch pinseln und mit im Backofen backen. Ungefähr 7 Minuten haben bei mir gereicht.

5- Die Füllung: In einer Schüssel, den Joghurt mit dem Ei und ein bisschen Pfeffer geben, und dann die Pilzpfannen darunter mischen.

6- Basteln: In dem vorgebackenen Quiche-Boden die Füllung geben und das Ganze weitere 35 bis 40 Minuten bei 180°C Umluft backen. (bitte die Zeiten bei euch anpassen, da die Pilzen immer unterschiedlich viel Wasser abgeben.)

So jetzt einfach nur die aufgehobene EL Pilzpfanne in der Mitte verteilen und die kleinen Teig-Blätter und Blumen auf der Quiche drapieren.

Dazu gab es einen kleinen Rucola Salat mit Vinaigrette und selbstverständlich ein Glas Sancerre!

Ich wünsche euch bon appétit und à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de