

Liebblingsgericht von Alfred Hitchcock: Quiche Lorraine

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
160 g kalte Butter
1 Ei
0,5 TL Salz
Quicheform (28-30 cm Durchmesser)
etwas Öl zum Fetten der Form

Belag:

150 g Speckwürfel
100 g geriebener Käse (zum Beispiel Bergkäse, Emmentaler oder Parmesan)
4 Eier
1 kleine Lauchstange
1 Becher Sahne (200 ml)
1 Knoblauchzehe
Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskat)

Vorbereitung:

Mehl mit dem Salz mischen und auf eine Arbeitsfläche häufen. Eine kleine Mulde formen, das Ei und die kalte Butter (in Flocken) hineingeben und alles zügig zu einem Teig verarbeiten. Den fertigen Teig abgedeckt kalt stellen.

Backofen vorheizen (180 Grad Ober-Unterhitze) und Quicheform einfetten.

Nun den gewaschenen Lauch in feine halbe Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit dem Speck in einer Pfanne anrösten. Lauch mit in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Abkühlen lassen.

Dann den gekühlten Teig ausrollen und in die Form einpassen. Den Rand etwas nach oben drücken. Für ca. 10 Minuten blind backen.

Zubereitung:

Eier mit der Sahne und den Gewürzen zu einer homogenen Masse verquirlen. Den vorbereiteten Lauch, Knoblauch und Speck sowie den Käse unterheben und das Ganze auf den vorgebackenen Teig geben. 30 bis 40 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist und sich eine goldene Kruste gebildet hat. Zu Quiche Lorraine passt grüner Salat (zum Beispiel Kopfsalat oder Feldsalat) wunderbar.