

Die Quiche war gastronomisch mal, was heute der Flammkuchen ist: allgegenwärtig...

Rezept · 2019 schloss ein Laden, den ich sehr geliebt habe: „la porcelaine blanc“ auf der Oststraße gleich neben der Hausbrauerei Schumacher. Wenn ich nicht gelegentlich dran gehindert worden wäre, hätte ich dauernd dort eingekauft: Ich LIEBE weißes Porzellan ... das ja oft gar kein Porzellan ist, sondern feuerfeste Keramik. Am liebsten mag ich die französischen Förmchen und Formen. Die gibt es mit verschiedenen Durchmessern und in verschiedenen Höhen. Meine insgesamt drei Tarte-Formen – natürlich im besagten Laden erworben – verwende ich viel zu selten. Und tatsächlich bin ich auf die Lauch-Tarte (die keine Quiche ist) gekommen, weil ich unbedingt wieder mal mit weißem „Porzellan“ hantieren wollte. *[Lesezeit ca. 4 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorf versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung**. Wir würden uns sehr freuen.

Das Gericht namens „Quiche“ kommt ursprünglich aus Lothringen, und das Wort selbst ist eine französische Verballhornung des deutschen Dialektwortes „Küchlein“. Unter strengen Kulinarikern ist es nur dann eine Quiche (Lorraine), wenn die Füllung aus nicht mehr als Speck, Zwiebeln, Milch/Sahne und Eiern besteht. Tut jemand Gemüse rein, muss es „Tarte“ heißen. Wieder was gelernt. Meine Tarte mit Porree ist die Ableitung meiner legendären Lauchtorte, die in der Springform gebacken wird. Weil ich aber... (siehe oben) habe ich variiert.



Eine 25-cm-Tarte-Form (Foto: TD)

Die Zutaten (für eine 25-cm-Tarte-Form):

für den Mürbteig

250 g Mehl Type 405

150 g kalte Butter

1 mittelgroßes Ei

2~4 EL trockener Weißwein

Salz

für die Füllung

3~4 nicht zu dicke Porreestangen

Stich Butter

kl. Glas trockener Weißwein

80 g durchwachsenen Räucherspeck

250 ml Sahne-Milch-Mischung

3 mittelgroße Eier

Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss

zum Überbacken

optional: 100 g Gruyere

Die Zubereitung...

...des Mürbteigs:

Die Butter muss so kalt sein, dass du sie in kleine Stücke schneiden kannst. Sie das Mehl in eine Schüssel, füge Salz und die Butterwürfel dazu und knete das Ganze mit den Fingern durch. Füge den Weißwein löffelweise bei, um die Konsistenz zu regulieren; der Teig sollte zäh sein, aber nicht weich. Ich bevorzuge das Kneten per Hand, aber es geht auch mit dem Handrührer und seinen Knethaken oder in der Küchenmaschine. Halte die Knetzeit so kurz wie möglich, damit die Butter im Teig nicht zu weich wird. Pack den Klumpen in Klarsichtfolie und lass ihn mindestens 30 Minuten (eher 1 Stunde) im Kühlschrank ruhen.

...der Füllung:

Wasch den Lauch und schneide das Weiße und Hellgrüne in etwa fingerdicke Scheiben. Lass einen EL Butter im Topf aufschäumen. Wirf die Porreestücke hinein und lass sie anschwitzen. Würze mit ein wenig Salz und lösche mit dem Weißwein ab. Dünste den Lauch so für ungefähr 8~10 Minuten – die Stücke sollten weich sein, aber nicht auseinanderfallen. Schneide parallel den Speck in flache Lardons und lass diese in einer fettfreien Pfanne langsam rösten. Gib ihn danach zum Entfetten auf Küchenpapier. Misch Porree und Speck in einer Schüssel.

...der Eiermilch:

Schlag die Eier auf und verrühre sie mit einer Gabel. Bei der Sahne-Milch-Mischung tendiere ich zu fifty-fifty, aber fettärmer sind 150 ml Milch + 100 ml Sahne. Ganz ohne Sahne funktioniert es nicht so gut. Würz den Guss mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und einem Hauch Muskatnuss.

Der Backvorgang:

Heize den Backofen auf 180° Unter-Oberhitze vor – mit Umluft geht es nicht so gut. Buttre die Tarte-Form ordentlich ein. Hol den Teig aus dem Kühlschrank und drück die Kugel auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem Fladen, der ungefähr so groß ist wie das Innere der Tarte. Leg ihn dort hinein und drück ihn mit den Fingern von der Mitte her nach außen, sodass an den Kanten genug Teig anfällt, um daraus den Rand zu basteln. Achte peinlich darauf, dass der Teig auf dem Boden überall möglichst gleich dick ist.

Exkurs: Man kann eine Quiche oder Tarte auch „blind“ backen, also ohne Füllung vorbacken.

Das hat den Vorteil, dass die Füllung wirklich nur so lange backen muss, bis sie gestockt ist. Meistens mache ich das auch... Dazu legst du den Teig aus, schneidest ein Stück Backpapier aus, das den Boden möglichst exakt bedeckt, legst es hinein und beschwerst es mit einer Handvoll getrockneter Erbsen. So vorbereitet braucht der Mürbeteig ungefähr 15 Minuten. Dann gibst du die Füllung auf den vorgebackenen Boden, gießt die Eiermilch drüber (sowie den geriebenen Köse, wenn du das willst) und backst die Tarte so lange bis die Füllung gerade gestockt ist beziehungsweise der Käse schön gebräunt ist.

Ohne Vorbacken gehst du so vor, dass du die Form mit dem Teig noch einmal für 10 Minuten in den Kühlschrank gibst; außerdem muss die Lauchfüllung ganz kalt sein. Dann schichtest du die Porree-Speck-Mischung gleichmäßig in der Form und gießt die Eiermilch ebenfalls gleichmäßig darüber. Dann käme der grob geriebene Gruyere drauf - so du denn mit Käse überbacken willst. So braucht die Tarte im Ofen mindestens 30, eher 35 oder gar 40 Minuten - je nachdem, wie dunkel du den Teigrand magst.

Servieren

Machen wir uns nichts vor: In der Version mit Käsekruste ist diese Tarte enorm mächtig, sodass ein Viertel jeweils für einen normalen Esser als Hauptmahlzeit reicht, wenn du noch ein wenig Feldsalat mit Vinaigrette dazu reichst. Du kannst, um die Sache leichter zu machen, den Speck durch Kochschinkenstreifen ersetzen und den Sahneanteil im Guss weiter reduzieren. Übrigens: Passt zwar überhaupt nicht zum französischen Erbe dieses Gerichts, aber ein EL Kümmel macht die Tarte bekömmlicher.