

Eigentlich ist die gute, alte Lauchtorte auch bloß eine Quiche mit Porree. Basis ist ein Gehäuse aus Mürbeteig, das mit gedünstetem Lauch gefüllt und dann mit einem sahnigen Guss zum Überbacken ausgestattet wird. Und genau um diesen Guss habe ich mir ein paar Gedanken gemacht, die zu folgendem schönen Ergebnis geführt haben:

Die Zutaten (für eine übliche 24-cm-Springform):

Mürbeteig

300 g Mehl Type 405

Salz

150 g kalte Butter

1 mittelgroßes Ei

bisschen Weißwein

Füllung und Guss

3 ~ 4 Porree-/Lauchstangen

bisschen Butter

1/2 Glas Weißwein

200 g Ricotta

2 Eier

ein bisschen Milch

ca. 50 g geriebener Parmesan

Salz, schwarzer Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Die Zubereitung:

Falls dir die Herstellung eines Mürbeteigs nicht geläufig ist, hier eine schnelle Anleitung: Mehl in eine Schüssel sieben, gute Prise Salz untermischen. (Eis)Kalte Butter in Würfel schneiden und zum Mehl geben. Ei hineinschlagen. Mit den Knethaken des Handrührers so verkneten, dass die Butterstücke kaum noch zu erkennen sind. 1 ~ 2 EL Weißwein dazugeben und mit den Händen weiterkneten bis die Butter und der Wein vollständig eingearbeitet sind.

Mindestens 30 Minuten in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Mürbeteig zwischen zwei Folien auf einen Durchmesser von etwa 26 cm ausrollen. Fladen in eine Springform (Teig ist fettig genug, muss also nicht eingefettet werden) legen und einen etwa 2 Daumen hohen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstecken. Torte so für ca. 12 Minuten vorbacken.

Für die Füllung nimmst du das Weiße und maximal das Hellgrüne der Poreestangen und schneidest es in Scheiben. Lass ein bisschen Butter in einem Topf schmelzen und schwitze die Lauchscheiben darin an. Würze mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, gieß den Wein an, koche kurz auf und lass den Lauch dann auf kleinster Hitze bei geschlossenem Deckel so um die 6 Minuten dünsten. Apropos Wein: Ich habe immer eine Flasche Weißwein zum Kochen im Kühlschrank – meistens ist es ein trockener Kerner oder Weißburgunder oder Veltliner, manchmal auch ein Orvieto. Der Wein muss nicht teuer sein, aber so gut, dass du ihn auch mal einfach so trinken würdest.

Für den Guss gibst du den Ricotta in eine Schüssel und rührst ihn mit ein wenig Milch glatt. Dann schlägst du die beiden Eier hinein und verrührst das Ganze. Reib um die 50 g Parmesan und heb die Hälfte davon unter den Guss. Würz das Ganze mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack. Ist die Torte vorgebacken, holst du das Lauch mit einem Schaumlöffel aus dem Topf (es darf nicht nass sein!) und verteilst es auf dem Boden. Löffle den Guss darüber und streich ihn mit dem Löffel glatt. Streu den restlichen Parmesan drüber und schieb die Torte ins Rohr.

Dort muss die modernisierte Lauchtorte etwa 25 Minuten backen. Sie ist fertig, wenn die Oberseite gut gebräunt ist. Du kannst mit einem hölzernen Spieß die Grillprobe machen: Reinstecken, und wenn keine Feuchtigkeit am Hölzchen bleibt, ist das Ding fertig. Weil es ja eigentlich eine Quiche ist, servierst du Weißwein und einen einfachen, mit Essig und Öl angemachten grünen Salat dazu.