REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Kalbassquiche mat Mauséiercherszalot,
Rezept presentéiert vun der École du Goût zu Branebuerg.

4 Portiounen

1 Stonn (+ 30 Minutte Bakzäit)

Dir braucht:

Fir den Deeg:

- 50 g Botter
- 50 g Stoffi
- 75 g Spelzmiel Vollkar
- 75 g Weessmiel
- 50 g gemuelen Hieselnëss
- 1 Ee

Fir d'Fëllung:

- 1 klengen Hokkaido-Kalbass
- 3 kleng Schallotten
- 4 Iessläffel Rapsueleg
- 15 g Kalbasskären
- 3 Eeër
- 50 ml Sauerram
- 50 g Stoffi
- 1 Zweig frësche Rosmarin
- 100 g Geessekéis
- 1 Iessläffel Bëschhunneg (optional)
- Salz, Peffer, Muskot

Fir d'Zalot:

- 200 g Mauséiercherszalot
- 1 Apel
- 2 lessläffel Hackernëss
- 1 lessläffel Zitrounejus

Fir d'Vinaigrette:

- 4 lessläffel Nossueleg
- 2 lessläffel Apelesseg
- 1 Téiläffel Moschtert
- Salz, Peffer

Rezept:

Fir den Deeg d'Botter a kleng Stécker schneiden an zesumme mam Stoffi vermëschen. Miel an Nëss an eng Schossel ginn an d'Botter-Stoffi-Mëschung, 1 Ee an 3-4 lessläffele kaalt Waasser derbäi ginn. Dat Ganzt mat de Kniedhaken oder mat den Hänn zu engem glaten Deeg verschaffen. An d'Frëschhaltefolie awéckelen a fir ongefeier 30 Minutten an de Frigo leeën.

An der Tëschenzäit fir d'Fëllung de Bakuewen op 200 °C Uewen- an Ënnenhëtzt virhëtzen. De Kalbass wäschen, a Véierel schneiden an d'Käre raushuelen. Duerno an dënn Scheiwe schneiden. D'Schallotte schielen an a Véierel schneiden. D'Kalbasstranchen zesumme mat de Schallotten op e mat Bakpabeier bedeckte Blech ginn. E puer Drëpse Rapsueleg driwwer ginn a mat Salz a Peffer wierzen. Fir 7 Minutten am Uewe baken.

Kürbiskären an enger Pan ouni Fett kuerz uréischteren.

Eeër mat Sauerram a Stoffi vermëschen. Mat Salz, Peffer an enger Prise Muskot wierzen. Dee frësche Rosmarin wäschen an drécherëselen.

D'Quicheform mat Botter afetten a mat Miel areiwen. Den Deeg ausrullen an an d'Form leeën. Mat enger Forschette e puer Mol an den Deeg picken an e fir 10 Minutte bei 175 °C virbaken.

Den Deeg aus dem Uewen huelen an d'Eeër-Stoffi-Mëschung an d'Form ginn. D'Kalbasstranchen an d'Schallotten dekorativ drop verdeelen. D'Quiche fir weider 25-30 Minutte baken.

10 Minutte viru Schluss vun der Bakzäit de Geessekéis iwwer d'Quiche verdeelen a matbaken. Dono d'Quiche aus dem Uewen huelen a mat Kalbasskären a Rosmarin garnéieren.

Optional: Fir eng méi séiss Variant e puer Drëpse Bëschhunneg driwwer ginn.

D'Mauséiercherszalot grëndlech wäschen an dréchnen. Den Apel wäschen an a Véierel schneiden, de Batz eraushuelen an d'Véierel a Stécker schneiden. Zitrounejus driwwer ginn.

Fir d'Vinaigrette Apelesseg a Moschter vermëschen a mat Salz a Peffer wierzen. Nossueleg derbäimëschen.

D'Vinaigrette virsiichteg ënnert d'Zalot mëschen, den Apel dobäiginn an dat Ganzt kuerz virum Zerwéiere mat Nëss bestreeën.