

Präsentiert von

# Madame Mallory

UND DER DUFT VON CURRY

und  LE CORDON BLEU

Quiche Lorraine

Für 4 Personen

## Zutaten

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
5 g grobkörniges Salz  
2 Eigelb  
10 ml kaltes Wasser  
150 g geräucherter Schweinebauch  
(ohne Schwarte, in Streifen geschnitten)  
2 TL Öl  
3 Eier  
250 ml Crème fraîche  
1 Prise Muskatnuss  
100 g Gruyère Käse (gerieben)  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

1. Ofen auf 190°C vorheizen.
2. Das Mehl auf einer sauberen Arbeitsfläche verteilen und eine große Mulde in der Mitte formen.
3. Die kalte Butter würfeln und in die Mitte der Mulde geben. Mit den Fingerspitzen die Butter und das Mehl verkneten, bis die Mischung feinem Sand ähnelt. Dann in der Mitte wieder eine Mulde formen.
4. Salz in kaltem Wasser auflösen, zusammen mit dem Eigelb in die Mulde geben und alles vermischen. Die Zutaten vom Rand nach und nach einarbeiten, bis in der Mitte der Mulde eine pastenähnliche Masse entsteht. Dann alles zu einer homogenen Teigmasse vermengen.
5. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und flach drücken. Den Teig für mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen, bis er 3mm dick und 3 Finger breiter als der Rand der Quiche-Form ist. Den ausgerollten Teig in die Form legen, gut an den Rändern hochdrücken und den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
7. Die Quiche-Form zum Ruhen für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.



8. Die Speckstreifen in eine Pfanne mit kaltem Wasser legen, zum Kochen bringen und den Speck für 1 Minute blanchieren.
9. Öl in einer mittleren Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Speckstreifen darin sautieren, bis sie eine leicht goldene Farbe annehmen. Den Speck bis zur weiteren Verwendung auf ein Papiertuch legen.
10. Die Eier in einen Rührtopf geben, gut schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Crème fraîche untermischen und den Topf zur Seite stellen.
11. Aus einem Stück Pergamentpapier einen Kreis schneiden, der ein paar Zentimeter größer ist als die Quiche-Form. Das Papier auf die Teigform legen und mit Backkugeln befüllen, damit der Boden einmal blind gebacken werden kann. Dazu die Form auf den Rost in den Ofen stellen und die Temperatur auf 175°C reduzieren. Den Boden ca. 15 Minuten backen, dann die Backkugeln entfernen und weitere 5 Minuten im Ofen backen, bis die Kruste leicht golden ist.
12. Den vorgebackenen Boden mit dem geriebenen Gruyère Käse und den Speckstreifen belegen. Die Hälfte der Eiermasse in die Form gießen und vorsichtig in den Ofen stellen. Das Ganze für 5 Minuten backen, danach die restliche Eiermasse hinzugeben.
13. Die Quiche für 20 bis 25 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen, dann die Quiche warm oder kalt servieren.