





Lachs-Fenchel-Quiche

Eine Quiche mit Fenchelknollen, geräuchertem Lachs und Ricotta.

etwa 14 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28 cm):

Ausstecher
Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine
½ TL Salz

Belag:

300 g Fenchelknollen
Salz
1 Bund gehackter Dill
200 g geräucherter Lachs
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
2 EL Senf-Dill-Soße mit Meerrettich und Honig
3 Eier (Größe M)
2 EL Zitronensaft
gemahlener Pfeffer
200 g geriebener Käse z. B. Gouda
2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 1/3 des Teiges etwa 1/2 cm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive mit den Ausstechern ausstechen und zur Dekoration beiseitelegen. Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 34 cm) ausrollen. Die Form damit auslegen, den Teig am Rand leicht andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.



Die Form nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen. Inzwischen den Belag vorbereiten.

3 Belag:

Fenchel putzen und in dünne Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Fenchelstreifen etwa 3 Min. darin blanchieren. Anschließend auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Dill waschen, klein hacken und etwa 1 EL Dill zum Verzieren beiseitestellen. Lachs in Streifen schneiden. Dill, Ricotta, Senf-Dill-Soße, Eier, Zitronensaft, 1 TL Salz, Pfeffer und Käse in eine Rührschüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens gut verrühren. Fenchelstreifen und Lachs unterheben und gleichmäßig auf dem Quicheboden verteilen. Die ausgestochenen Motive auf der Quiche verteilen und mit Milch bestreichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Quiche auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und die lauwarme Quiche vor dem Servieren mit Dill bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Quicheform haben, können Sie die Quiche auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereiten. Hierzu einen etwa 4 cm hohen Rand formen.
- Auch mit 200 g dünn geschnittenen, gebratenen Putenbruststreifen statt des geräucherten Lachs schmeckt die Quiche lecker. Ersetzen Sie dann Dill und die Senf-Dill-Soße durch Frühlingskräuter.
- Sie können den Fenchel auch durch Brokkoliröschen ersetzen.

