

Rezept

Quiche mit Gurke, Dill und Lachs

Ein Rezept von Quiche mit Gurke, Dill und Lachs, am 28.09.2023

Zutaten

250 g Mehl	1 TL Salz
100 g Butter	50 ml trockener Weißwein
1 kleinere Salatgurke (ca. 300 g)	Salz
1 großes Bund Dill	400 g Lachsfilet (am besten Bio-Lachs)
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
250 g Crème fraîche	2 TL Zitronensaft
2 Eier (M)	Backpapier
Springform (28 cm Ø)	Pinzette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Wein und 50 ml eiskaltem Wasser dazugeben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag die Gurke schälen und beide Enden abschneiden. Die Gurke der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Die Gurkenhälften klein würfeln und in einer Schüssel mit 2 TL Salz mischen (s. Info). Die Gurkenwürfel ca. 10 Min. stehen lassen, bis sie Saft gezogen haben. Diesen Saft abgießen oder die Würfel in ein Sieb geben und den Saft abtropfen lassen.
4. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die dicken Stiele abknipsen und die zarten Dillspitzen fein schneiden. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Mit den Fingerspitzen darüberfahren. Falls Gräten zu spüren sind, diese mit der Pinzette fassen und dann vorsichtig aus dem Fischfleisch ziehen.
5. Das Lachsfilet in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Lachs, Gurkenwürfel und Dill mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Crème fraîche mit dem Zitronensaft und den Eiern mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsmischung auf dem gekühlten Teig verteilen und die Eiermischung gleichmäßig daraufgeben.

7. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und der Teig schön knusprig ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.