

Marion Flipo
Fotos von David Japy

QUICHES

NEUE REZEPTE AUS FRANKREICH

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

KLASSIKER

Lorraine	6
Mit Lauch und Muskatnuss	8
Mit Ofen-gebackenen Tomaten und Senf	10
Mit Räucherlachs und Brokkoli	12
Ziegenkäse-Spinat	14
Mit karamelierten Zwiebeln und Tomme de Brebis ...	16
Mit Pilzen	18
Mit Thunfisch, gebackenen Tomaten und Basilikum	20
Dreierlei Käse mit Schnittlauch	22
Mit Roquefort, Walnüssen und pochierten Birnen	24
Lorraine ohne Teig	26

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Apfel-Camembert aus der Normandie	28
Provencale	30
Chicoree-Marouilles – Spezialität aus Nordfrankreich ...	32
Brocciu aus Korsika	34
Aus den Alpen	36
Baskische Art	38

EIGENE KREATIONEN

Grünes Gemüse	40
Mit gebackenem Kürbis, Petersilie und Haselnüssen	42
Mit Miesmuscheln, Curry und Schnittlauch	44
Ziegenkäse und Tomaten	46
De Luxe mit Foi Gras und Maronen	48
Mit Süsskartoffel, Pesto und Pinienkernen	50
Glutenfrei mit Karotten und Feta	52
Schlank mit Quark	54
Vegan	56
Mit Auberginenkaviar	58
Mit Brunnenkresse, Hokkaidokürbis und Gorgonzola ..	60
Mit Gemüsestreifen und Ricotta	62
Lorraine – Einmal anders	64

SÜSSE QUICHES

Nuss-Nougatcreme, Banane, Kokosnuss	66
Äpfel, Salzbutterm-Karamell	68
Dreierlei Schokolade, Pekannüsse	70



Quiche MIT AUBERGINENKAVIAR

Zubereitung 1 Stunde 35 Minuten – Backzeit 35 Minuten (+20 Min. Blindbacken)
Backform 20 cm Durchmesser, 4,5 cm hoch

Für 4 Personen

240 g Mürbteig mit Mohnsamen und Kräutern (Seite 4)

50 g geriebener Emmentaler

Belag

2 große Auberginen

50 ml Olivenöl (25+25)

50 g Pinienkerne

Piment d'Espelette (baskisches Chilipulver, mild)

1 große Kugel Büffelmozzarella (250 g)

Eiermilch

3 Eier + 1 Eigelb

70 ml Vollmilch

200 ml flüssige Sahne

120 g Crème fraîche

Salz, bunte Pfeffermischung, gemahlen

Nach Belieben etwas Feldsalat als

Garnitur vor dem Servieren

Die Form mit dem Teig auslegen und blindbacken (siehe S. 5). Den geriebenen Emmentaler auf den noch heißen Tarte-Boden geben. Den Backofen auf 170 °C lassen, er ist dann vorgeheizt für die Auberginen und zum Fertigbacken der Quiche.

Auberginen waschen, in Alufolie wickeln und 1 Stunde im Ofen backen. Die großen Kerne in der Mitte entfernen und das Fleisch aus der Schale streichen. In ein Sehtuch geben und so trocken wie möglich ausdrücken. Mit Salz und der Hälfte des Olivenöls vermischen.

Die Pinienkerne 10 Minuten im Ofen rösten.

Die Eier, das Eigelb, die Milch, die Sahne und Crème fraîche aufschlagen und mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Eiermilch mit dem Auberginenkaviar mischen. Die Hälfte der Pinienkerne unterheben. Die Eiermilch auf dem geriebenen Emmentaler verteilen und die übrige Hälfte der Pinienkerne darüberstreuen. 35 Minuten backen. 5 Minuten ruhen lassen.

Den Mozzarella abtropfen und auf der noch warmen Quiche kreuzweise tief einschneiden. Etwas Feldsalat darüberstreuen und einen Schuss Olivenöl darüber geben. Vor dem Servieren mit Salz und Piment d'Espelette würzen.





Quiche LORRAINE — EINMAL ANDERS

Zubereitung 35 Minuten – Ruhezeit 4 Stunden – Backzeit 1 Stunde

Für 4 Personen – Ausstechformen mit Ø10 cm und kleine Silikonformen

Parmesan-Plätzchen

90 g Mehl

50 g geriebener Parmesan

¼ TL Piment d'Espelette (s. S. 38)

¼ TL Mohnsamen

60 g kalte Butter

1 Eigelb

Salzige Panna Cotta

100 g geräucherter Speck

1 Zwiebel

200 ml flüssige Sahne

5 g Gelatine

2 Zweige frischer Thymian

Salz, bunte Pfeffermischung, gemahlen

Dekoration

6 dünne Scheiben Schweinebauch

70 g geriebener Parmesan

Frischer Thymian

Für die Plätzchen die trockenen Zutaten mischen. Die Butter in Würfeln dazugeben und schnell verarbeiten. Das Eigelb einarbeiten. Eine Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig 3 mm dick ausrollen. 4 Plätzchen ausstechen. 15 bis 20 Minuten backen.

Den Bauchspeck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem Backpapier bedecken und mit einem weiteren Blech beschweren. 15 bis 20 Minuten backen. Auf Küchenpapier entfetten. Anschließend die Hälfte mit dem Messer zu Bröseln zerstoßen. Den geriebenen Parmesan 2 mm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auftragen. 12 Minuten backen. Erkalten lassen und in Stücke brechen.

Für die Panna cotta die Zwiebel klein schneiden. Den Speck ohne Fett anbraten. Die Thymianzweige und die Zwiebeln dazugeben, leicht bräunen. Die flüssige Sahne angießen, salzen und pfeffern. 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abdecken und 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb geben. Die Sahnemischung erhitzen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren. Auf Silikonförmchen verteilen. 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

Auf jedes Teigplätzchen 1 Panna cotta aus der Form stürzen, mit den Speckbröseln bestreuen, 1 Parmesanchip aufstecken und mit getrockneten Speck und frischem Thymian dekorieren.



DANKSAGUNG

Danke an meine Familie, besonders an meine Eltern, die uns vier Kinder immer gefördert und unterstützt haben.

Danke an meine Freunde, auf die immer Verlass ist, wenn es darum geht, meine neuesten Kreationen zu probieren oder einen Geheimtipp zum Essengehen zu testen. Danke für Euer Vertrauen, dafür, dass Ihr da seid, für Eure Unterstützung und Eure Liebe, ohne die ich nicht weiterkommen würde.

Danke an meinen Patenonkel und meinen Großvater für die wunderbaren Marmorplatten, auf denen wir alle diese verrückten Quiche-Kreationen fotografieren durften.

Danke an meine Mentoren, ohne die ich nicht die wäre, die ich heute bin: Patrick, Marc, Michel.

Danke an Michael, Sieger beim nationalen Wettbewerb der Konditoren, für seine treue Freundschaft und seine verlässliche Unterstützung.

Danke an alle, die mit mir Quiche gegessen haben und essen werden (ja, es gibt noch welche!). Ich bitte Euch nun in aller Form: Vergebt mir meine Quiche-Abhängigkeit!

Danke Euch allen, treue Leser meines Blogs, Instagramer und andere, für Eure Ermutigungen, Eure Ideen, Eure Begeisterung!

Schließlich, Danke an das Leben, dafür, dass es jeden Tag schöner wird, dass es mich mit Freundlichkeit umgibt, dass ich glücklich bin, weil ich weiterkomme und mir sagen kann, der morgige Tag wird noch großartiger.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von Christine Frauendorf-Mössel

Alle Rechte vorbehalten

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel: *Les Quiches de Marion* Hachette Livre (Marabout), Paris 2018

© der deutschen Übersetzung 2019 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Fotografie: David Japy

Hergestellt in China

ISBN 978-3-7995-1419-4

