



Sauerkraut-Honig-Quiche mit Graved Lachs und Senfcreme

KSW 09.12.2016, Vorspeisen

Vorbereitung 40 Min + 15 Min kühlstellen • **Kochen** Backen ca. 30 Min • **Portionen** 4 Personen • **Schwierigkeitsgrad** Mittel • **Quelle** Coop Essen und Trinken / Ivo Adam

ZUTATEN

- 250g Blätterteig
- 250g gekochtes Sauerkraut
- 1 EL Butter
- 1 dl Weisswein
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Eier
- 1 dl Vollrahm
- 2 EL Blütenhonig (z.B. Fine Food
Miel de fleur d'orange)
- 1/2 TL Fleur de Sel (z.B. Fine Food
Murray River Salt)
- wenig Pfeffer (z.B. Fine Food
Tasmanian Pepper)
-
- 2 Päckli Rauchlachs (z.B. Fine Food
Graved Lachs)
- wenig Meerrettich
- wenig Dill
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 EL Senf, süss
- 3 EL Crème fraîche
- 2 EL Olivenöl mit Zitrone
- wenig Salz (z.B. Sel au Piment)

ZUBEREITUNG

1. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 4 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstecken, 15 Min. kühl stellen.

Sauerkraut in der Butter andämpfen. Weisswein dazugießen, Nelken und Lorbeerblatt begeben. Bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, Gewürze entfernen, etwas abkühlen. Sauerkraut in die Förmchen verteilen. Eier, Rahm und Honig in hohes Gefäss geben, mit dem Stabmixer pürieren, Guss würzen, auf den Törtchen verteilen.

Backen: Ca. 30 Min. im unteren Drittel des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

2. Törtchen herausnehmen, etwas abkühlen. Mit Lachs belegen, Meerrettich darüberreiben, mit Dill garnieren.

3. Senf mit Crème fraîche und Öl verrühren, salzen, zu den Törtchen servieren.

NOTIZEN

Küchenhelfer
für 4 Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Portion 631 kcal; Fett: 44 g; Kohlenhydrate: 39 g; Eiweiss: 18 g