

Sauerkraut-Wildlachsquiche

500g Kuchenteig

500 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Füllung:

300g Rotwildlachs geräuchert, oder

*Abschnitte von geräuchertem Wildlachs

(*bei uns im 250g Paket als Spaghettilachs erhältlich)

3 Schalotten fein gehackt

2 EL Butter

750 g Sauerkraut

3 dl Champagner

1 – 2 Lorbeerblatt

Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gem.

600g Frischkäse

500g Rahm

8 Eier

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

auswallen und ein Kuchenblech damit auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backtrennpapier abdecken und mit den Hülsenfrüchten (Erbsen, Bohnen abdecken, im vorgeheizten Backofen bei 200° C 10 Minuten vorbacken, anschliessend die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen

in schmale Streifen schneiden

die Schalotten darin weich dünsten

dazugeben

damit ablöschen

dazugeben, alles 10 Minuten leicht kochen

damit abschmecken

in einer Schüssel alles zusammen gut

verrühren

abschmecken

Das gut abgetropfte, lauwarmer Sauerkraut auf den vorgebackenen Boden verteilen, die Wildlachsstreifen darüber verteilen und mit dem Guss übergossen; im heissen Backofen bei 200° C 15 – 20 Min. backen.

Serviervorschlag:

- als Vorspeise oder für auf's Apérobuffet die Quiche in kleine Stücke schneiden

- kann auch als Hauptmahlzeit serviert werden



© by Lotti Plüss, eidg. dipl. Koch