

Wirsing-Quiche mit Muskat-Sabayon

Für 4 Personen

250 g Mehl	170 g Butter	120 g Quark
8 Eier	0,5 TL Salz	1 Wirsingkohl, a 500 g
2 Schalotten	50 g Bacon, in Scheiben	100 ml Milch
100 g Sahne	1 Limette	1 TL Currypulver
150 g Mozzarella	100 ml Weißwein	0,5 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	Zucker	Mehl
Butter	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Mehl, 120 Gramm Butter, Quark, ein Ei und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Kohl putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Bacon ebenfalls fein würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und den Bacon, die Schalotten und den Kohl darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Eine Muffinform ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den kaltgestellten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig mit Hilfe von Ringen (acht Zentimeter Durchmesser) ausstechen und in die Mulden des Blechs legen. Die Ränder müssen gut mit dem Teig bedeckt sein. Die Limette halbieren und eine Hälfte pressen. Den Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden. Mit einem Pürrierstab die Hälfte des Mozzarellas zusammen mit drei Eiern, Milch, Sahne, Limettensaft und dem Currypulver aufmixen. Den Guss anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kohl auf dem Teig verteilen und den Guss darüber geben. Mit jeweils einer Scheibe Mozzarella belegen. Nun die kleinen Quiches auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 175 Grad reduzieren und circa sieben Minuten weiterbacken. Sollte die Oberfläche der Quiches vor Ende der Backzeit goldbraun sein, mit Alufolie abdecken und fertig backen. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen. Die Eidotter in eine Schlagschüssel geben und mit einer Prise Salz, Zucker und Muskat würzen. Den Weißwein zugießen und alles über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die fertigen Quiches damit bestreuen. Abschließend mit der Sabayon beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2010