

Quiche aus Alaska-Wildlachs, Kräutern der Provence und jungem Lauch mit Keta-Kaviar Crème Fraîche

Zutaten für 10 Personen

150 g	Keta-Kaviar aus Alaska
10	Eier
500 g	Crème Fraîche
0,60 l	Sahne
500 g	Alaska-Lachsfilet
300 g	junger Lauch
180 g	Butter
300 g	Mehl
75 ml	Wasser
	Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter der Provence



Zubereitung

Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und den Keta-Kaviar zufügen.

Für den Quicheteig das Mehl sieben, eine Prise Salz und die kalte Butter darauf geben. Anschließend wie Streusel zusammenreiben. Nun das kalte Wasser zufügen und alles rasch zu einem Teig verarbeiten, da der Teig sonst zäh wird. Im Kühlschrank mind. 2 Stunden ruhen lassen.

Die Eier mit der Sahne vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. Das Lachsfilet in kleine Würfel und den Lauch in feine Streifen schneiden. Den Lauch in einer Pfanne kurz bei starker Hitze anschwitzen. Mit den Lachswürfeln in eine Schale geben. Nun Kräuter der Provence zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs-Lauchgemisch auf den vorgebackenen Teig auf ein Backblech mit hohem Rand geben und mit der Eimasse auffüllen. Bei ca. 180° C 20 Min. goldbraun backen und in Portionsstücke schneiden, mit Kaviar Crème Fraîche servieren.