



REZEPT VON GEORG LINSI, BISTRO LE PUY, ZÜRICH



Kräuterseitling-Quiche

(24 cm ø Kuchenblech)



- 500 g KRÄUTERSEITLINGE (ERYNGII)
- 1 ZWIEBEL IN STREIFEN
- 100 g GERÄUCHTER SPECK IN WÜRFEL
- 100 g BLOC DE FOIE GRAS (UNGESTOPFT)*
- 1 EL ARMAGNAC ODER WEINBRAND
- 50 g BAUMNUSSKERNE
- 3 Scheiben BAGUETTE VOM VORTAG
- 1.5dl RAHM, SALZ UND PFEFFER

- 2 EIER
- 60 g WEISSMEHL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 80 g BUTTER (GESCHMOLZEN)
- BLÄTTERTEIG (AUSGEWALLT)

*Ungestopfte Bloc de Foie Gras im
Bistro Le Puy erhältlich

• Zubereitung Farce

- Zwiebelstreifen mit Speck andünsten, mit Armagnac flambieren und Pfanne vom Herd nehmen. Baumnüsse, Foie Gras, Baguettescheiben und Rahm dazugeben und im Mixer pürieren.
- Eier verquirlen und mit dem Mehl mischen. Die Farce dazugeben, durchrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Knoblauch fein hacken und in Butter andünsten.

• Zubereitung Quiche

- Ausgebuttertes Blech mit dem Blätterteig belegen, mit der Farce dick bestreichen und mit den in Würfel geschnittenen Pilzen belegen. Mit dem Knoblauchbutter grosszügig bestreichen und im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.
- Direkt aus dem Ofen mit einem gemischten Blattsalat servieren.
- Dazu passt ein Glas kräftiger Weisswein.