

REZEPT VON GEORG LINSI, BISTRO LE PUY, ZÜRICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

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.