

Antonina Müller Rote Bete-Apfel-Quiche

Montag, 17. Oktober 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl Type 405
1 Prise Salz
150 g Butter, kalt
1 Ei (Größe M)

Für den Belag:

150 g Rote Bete-Knollen
150 g Apfel
100 g Gouda (im Stück)
100 g Ziegenfrischkäse-Taler
1 Zweig Thymian
200 g Sahne
4 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Honig
1 EL Meerrettich, gerieben



Für das Topping:

100 g Maronen (Esskastanien), gegart und geschält
1 TL Butter
1 Spritzer Wasser
1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Msp. Piment, gemahlen
2 EL Puderzucker

Außerdem:

etwas Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.
2. Butter in kleinen Stückchen und Ei zugeben.
3. Alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes zunächst auf niedrigster Stufe kurz feinkrümelig durchmischen.
4. Dann mit den Händen kurz glatt kneten. Zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
5. Inzwischen für den Belag die Rote Bete schälen und fein reiben. Apfel ebenfalls schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel fein reiben.

6. Gouda ebenfalls fein reiben. Ziegenkäse in kleine Stückchen zerteilen.
7. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
8. Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, Honig, Meerrettich und Thymian zu einer „Royale“ (französischer Begriff für Ei-Sahnecreme) verquirlen.
9. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Spring- oder Tarteform von 26 cm Durchmesser ausfetten.
10. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick, etwas größer als die Form, rund ausrollen. Die Form damit auslegen und am Rand andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
11. Geriebene Rote Bete, Apfel und beide Käsesorten auf dem Boden verteilen. Die Royale vorsichtig darüber gießen.
12. Die Form auf unterer Einschubleiste in den heißen Backofen schieben. Die Quiche ca. 35 Minuten goldbraun backen.
13. Inzwischen für das Topping Maronen grob schneiden und in einer Panne mit Butter unter Wenden anrösten. Wasser zugeben, mit Zimt und Piment würzen, Puderzucker überstäuben, schmelzen lassen und karamellisieren.
14. Quiche vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Karamellierte Maronen überstreuen und anrichten. Nach Belieben dazu einen grünen Salat mit Vinaigrette servieren.

Pro Portion: 970 kcal/ 4060 kJ
70 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 65 g Fett