

Lafers Kleine Wirsing-Quiches mit Muskat-Sabayon

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-kleine-wirsing-quiches-mit-muskat-

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Mehl
- 170 g Butter
- 120 g Quark
- 8 Eier
- 1/2 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 Weiwein
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Muskatnuss
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Butter

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen
2. Mehl, 120 g Butter, Quark, 1 Ei und 1/2 TL Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten
3. Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
4. Kohl putzen, äußeren Blätter entfernen, Strunk herausschneiden, Kohl in feine Streifen schneiden
5. Schalotten schälen und fein würfeln, Bacon ebenfalls fein würfeln
6. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Bacon, Schalotten und Kohl darin anschwitzen
7. mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
8. Muffinform ausfetten und mit Mehl ausstäuben
9. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, mit Hilfe von Ringen (8cm Durchmesser) ausstechen und in die Mulden des Blechs legen. Die Ränder müssen gut mit dem Teig bedeckt sein
10. Limette halbieren und 1 Hälfte pressen

11. Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden, Mit einem Pürierstab die Hälfte des Mozzarellas zusammen mit 3 Eiern, Milch, Sahne, Limettensaft und Currypulver aufmixen, mit Salz und Pfeffer würzen
12. Kohl auf dem Teig verteilen und den Guss darübergerben, mit jeweils 1 Scheibe Mozzarella belegen
13. ca 15 Minuten backen, dann Temperatur auf 175°C reduzieren und ca 7 Minuten weiterbacken
14. Sollte die Oberfläche der Quiches vor Ende der Backzeit goldbraun sein, mit Alufolie abdecken und fertig backen

Für die Sabayon

1. übrige Eier trennen
2. Eidotter in eine Schlagschüssel geben, mit 1 Prise Salz, Zucker und Muskat würzen
3. Weißwein zugießen und alles über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.
4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die fertigen Quiches damit bestreuen
5. mit der Sabayon beträufeln und servieren

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Patricia Schäfer

Lafer! Lichter! Lecker! vom 9.1.2010