



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Moules à la marinière

Quiche

Chateaubriand an Sauce Bordelaise

Crêpes Suzette

Zutaten:

Zubereitung:

Quiche

400 g	Mürbeteig	
3 Stk.	Eier	
2 Stk.	Eigelb	
250 ml	Milch	
	Cayennepfeffer,	
	Salz, Muskatnuss	
250 ml	Vollrahm	
	Butter	
200 g	Speckwürfel	geräuchert

Kuchenform ausbuttern. Teig 3 mm dick ausrollen. Vorsichtig in die Form legen. In den Kühlschrank stellen. Backofen auf 220°C vorheizen. Eier und Eigelb zusammenrühren. Milch und Rahm dazugeben. Mit Cayenne, Muscatnuss und Salz würzen. Mischung durch ein Sieb geben. Butter in einer Bratpfanne schaumig erhitzen. Speckwürfel bei tiefer Hitze knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Speckwürfel über den Teig verteilen und die Eiermischung darüber giessen. Fünf Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Hitze auf 180°C reduzieren. 25 Minuten weiterbacken.

250 g	Mehl	
5 g	Salz	
1 Stk.	Eigelb	
115 g	Butter	gewürfelt bei Zimmertemperatur
5 EL	Wasser	

Mürbeteig (Pâte brisée):

Mehl sieben und das Salz darüber streuen. Butter in Stücken auf dem Mehl verteilen, und mit dem Mehl vermischen bis die Masse krümelig ist. Die Krümel mit den Fingern zerreiben, bis das ganze Mehl gebunden ist. Nun das eiskalte Wasser in den Teig kneten. Nicht zu viel, denn der Teig muss homogen sein und darf nicht kleben. Die Masse schnell zu Kugeln formen, in Klarsichtfolie einwickeln und wenigstens eine Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den gut gekühlten Teig je nach Rezept weiterverarbeiten.