



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 19.10.2017 – Tisch Nr. 2

Apéro: Eierschwämmchen-Quiche

Leberspiessli an Apfelsauce

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni

Schokoladibirnen

Eierschwämmchen-Quiche

Für 12 Personen

1	Stk	Blätterteig rund (für 26 cm Blech)
400	g	Eierschwämmchen
1	Stk	Zwiebel gross
1	Stk	Knoblauchzehe
100	g	Landrauchschorin
3	EL	Olivonöl
2	Stk	Eier
200	g	Crème fraîche
0.5	dl	Milch
1	Prise	Muskat

Blätterteig:

Teig in ein Blech mit 26 cm Durchmesser legen. Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen.

Eierschwämmchen rüsten und grosse Pilze halbieren oder vierteln.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Landrauchschorin je nach Grösse in Streifen oder kleine Vierecke schneiden.

In einer Bratpfanne 1 EL Öl erhitzen und den Landrauchschorin leicht knusprig braten. Herausnehmen.

Restliches Öl in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Eierschwämmchen beifügen und 5 Minuten gut braten. Entsteht Saft, diesen auf grossem Feuer vollständig verdampfen lassen. Gegen Schluss die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze in einem Sieb abkühlen lassen.

Eier, Crème fraîche und Milch gut verrühren und mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, dabei das grosse Ofenblech anstelle des Gitterrostes auf der untersten Rille einschieben.

Die Eierschwämmchen und den Landrauchschorin auf dem Teigboden verteilen und den Guss darübergeben. Die Quiche sofort im 220 Grad heissen Ofen auf dem vorgeheizten Blech 30-35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Aufschneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen.