

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

- Sendedatum: 02.04.2024
- Folgennummer: 543
- Namen der KöchInnen: Philipp Stohner
- Auflistung der Gerichte:

<p><u>Name des Gerichts</u></p> <p><b>„Semmelknödel Tortilla mit Crème fraîche und Graved Lachs“</b></p> <p><u>Zutaten</u> (4 Personen)</p> <p>Für die Tortilla</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g Toastbrot (oder Knödelbrot, altbackene Semmel)</li><li>• 50 g Butter</li><li>• ½ Zwiebel</li><li>• 150 ml Milch</li><li>• 3-4 Eier (je nach Größe)</li><li>• 2 EL geschnittener Schnittlauch</li><li>• Salz</li><li>• Pfeffer</li><li>• geriebene Muskatnuss</li><li>• Butter zum Anbraten</li></ul> <p>Für den Belag</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g Graved Lachs</li><li>• 1 Becher Crème fraîche</li></ul> <p>Für die Garnitur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• frische Kräuter nach Belieben (z.B. Petersilie, Schnittlauch...)</li></ul>	<p><u>Zubereitung</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1.</b> Das Toastbrot in grobe Würfel schneiden und diese in der Butter in einer Pfanne anbraten. Die feingeschnittene Zwiebel dazugeben, kurz mitbraten und mit der Milch aufgießen. Alles in eine Schüssel geben und kurz überkühlen lassen.</li><li><b>2.</b> Anschließend die Eier und den feingeschnittenen Schnittlauch locker mit einer Gabel untermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und durchziehen lassen, sodass die Milch vollständig vom Toastbrot aufgesogen wird.</li><li><b>3.</b> Die Masse nun in einer Pfanne in etwas Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.</li></ol> <p><b>Tipp:</b> Man kann die Masse auch noch bei 180° C Umluft im Rohr nachgaren, dass sie besser aufgeht.</p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>4.</b> Zum Schluss die Tortilla aus der Pfanne nehmen, viertel und je ein Stück auf einem flachen Teller anrichten. Die Tortilla mit etwas Crème fraîche einstreichen, mit dem Lachs belegen und mit frischen Kräutern garnieren.</li></ol>
--	--

## Name des Gerichts

### „Quiche Lorraine“

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Pate Briséé (salziger Mürbteig)

- 250 g Mehl (glatt)
- 125 g zimmerwarme Butter
- 70 ml Eiswasser
- Salz
- Butter zum Ausfetten
- 1 Quicheform (Kuchenform, Ø 20 cm)
- Linsen zum Beschweren
- Backpapier

Für die Migaine (Fülle)

- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 250 g Crème fraîche
- 250 g Speckwürfel
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für den Salat

- eine Handvoll Wildkräuter
- Saft einer ½ Limette
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz
- Olivenöl

## Zubereitung

**1.** Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Mulde machen und die in Würfel geschnittene, zimmerwarme Butter und das Eiswasser sowie eine Prise Salz hineingeben und alles mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

**2.** Für die Fülle die Eier und den Eidotter in der Küchenmaschine zirka 10 Minuten schaumig schlagen. Dann die Crème fraîche unterheben, die Speckwürfel dazugeben und mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Salzen ist nicht notwendig, da der Speck viel Würze mitbringt.

**3.** Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in eine leicht ausgefettete Quicheform legen. Dann mit einer Gabel etwas einstechen und den Teig mit einem Stück Backpapier und Linsen beschweren. Den Teig bei 180° C Ober-Unterhitze etwa 10 Minuten im Rohr blindbacken. Nach dem Backvorgang das Backpapier und Linsen entfernen.

**Tipp:** Das Ausfetten der Form ist nicht unbedingt notwendig, da sehr viel Butter im Teig ist. Wenn man auf Nummer sicher gehen möchte, kann man das aber trotzdem tun.

**4.** Nach 10 Minuten die Form herausnehmen, die Linsen und das Backpapier entfernen, die Fülle eingießen und die Quiche weitere 30 Minuten bei 180-200° C Ober-Unterhitze backen.

**5.** Die Wildkräuter waschen, trockentupfen und mit Limettensaft, Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren.

**6.** Zum Schluss die Quiche aus dem Rohr nehmen, ein Stück davon auf einem flachen Teller anrichten, den Wildkräutersalat dazugeben und genießen.

