

Coronation-Quiche (Rezept herausgegeben vom britischen Königshaus)

God save the quiche! Oder: The chicken is dead – long live the quiche! Zur Krönung von Elisabeth II. gab es das mittlerweile berühmte Coronation-Chicken. Eine Art Salat aus kaltem, gekochtem Hühnchen. Dazu Mayonnaise, getrocknete Aprikosen und Currypulver. Das Ganze serviert auf Salatblättern. Damals in den 50ern war das etwas ganz Feines.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig (für eine 20-cm-Tarte-Form)

125 g Mehl

Prise Salz

25 g kalte Butter (in kleine Stücke geschnitten)

25 g Schmalz

2 EL Milch

(oder ihr nehmt alternativ 250 g fertigen Quiche-Teig)

Für die Füllung

125 ml Milch

175 ml Mascarpone oder Crème Double

2 Eier (Größe M)

1 EL frischen Estragon (kleingehackt)

Salz und Pfeffer

100 g geriebenen Cheddar

180 g gekochten Spinat (fein geschnitten)

60 g dicke Bohnen (nennen sich auch Ackerbohnen oder Saubohnen / alternativ Sojabohnen)

Zubereitung

1. Zuerst bereitet ihr den Teig vor. Gebt 125 g Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel. Dann gebt ihr 25 g kalte Butter (in Würfel) und 25 g Schmalz dazu und vermischt alles mit den Fingern. So lange bis ihr eine sandig-krümelige Masse habt. Dann gebt ihr 2 EL Milch dazu, verknetet alles miteinander und stellt die Teigschüssel abgedeckt für 30 bis 45 Minuten in den Kühlschrank.
2. Gebt den Teig dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche und rollt ihn aus. Er sollte am Ende ungefähr einen halben Zentimeter dick und ein bisschen größer als die Tarte-Form sein. Legt den Teig in die Form. Achtet darauf, dass dabei keine Löcher entstehen. Dann stellt ihr den Teig nochmal abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

- 3.** Heizt den Backofen auf 190 Grad vor. Dann backt ihr den Teig etwa 15 Minuten vor. Entscheidet selbst, ob ihr ihn blind backt! Wenn ihr das machen wollt, legt ihr Backpapier und darauf trockene Hülsenfrüchte auf den Teig.
- 4.** Nach dem Backen reduziert ihr die Hitze auf 160 Grad.
- 5.** Jetzt kümmert ihr euch um die Füllung. Ich hatte „double cream“ aus dem Originalrezept erst versehentlich mit „Sahne“ übersetzt. Deshalb war meine Füllung viel zu flüssig. Ihr nehmt besser Mascarpone oder Crème double. Danke an die wunderbare Ulla Scholz für den Tipp!
- 6.** Gebt 125 ml Milch, 175 ml Mascarpone, 2 Eier, 1 EL Estragon und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verquirlt alles miteinander.
- 7.** Gebt die Hälfte des Käses (50 g geriebenen Cheddar) auf den Teig. Dann verteilt ihr 180 g gekochten Spinat und 60 g dicke Bohnen gleichmäßig auf der Teigoberfläche und gießt anschließend die Eier-Milch-Mascarpone-Mischung darüber. Zum Schluss kommt der Rest Käse obendrauf.
- 8.** Schiebt die Quiche jetzt in den Ofen und backt sie ca 20 bis 25 Minuten bei 160 Grad. Wenn die Füllung fest und die Oberfläche goldbraun ist, ist die Quiche fertig. God save the quiche! And the King!