

Oh du schöne, grüne Stange!

LAUCH-KARTOFFELKUCHEN



Lauch ist ein vielseitig einsetzbares Gemüse. Man kann zum Beispiel ganz einfach aus gedämpften Lauchstangen, beträufelt mit etwas Vinaigrette eine warme Vorspeise kreieren oder man bäckt, wie in unserem Rezept vorgeschlagen, einen herrlich duftenden Lauch-Kartoffel-Kuchen. Zusammen mit frischem Blattsalat ergibt sich daraus eine vollwertige, gesunde und ausgeglichene Hauptmahlzeit.

Zutaten

- 1 Portion Blätterteig-Grundrezept
- 4 Lauchstangen
- 5 gekochte/gedämpfte Kartoffeln (festkochende Kartoffeln verwenden)
- 2 EL Olivenöl
- 3 Eier
- ¼ Liter Rahm
- 100 g Parmesan- oder Greyerzer-Käse Pfeffer, Salz und Chiliflocken

Zubereitung

Lauch in feine Ringe schneiden und diese halbieren. Lauch waschen und abtrocknen lassen. Gedämpfte Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180°C aufwärmen.

Den Blätterteig auswallen. Die Kuchenform mit einem Backtrennpapier belegen und den Teig einlegen, dabei die überstehenden Ränder einfach nach innen einschlagen. Den ausgelegten Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen, ein Backtrennpapier über den Teig legen und z. B. mit einer kleineren Auflaufform beschweren und dann 20 Minuten vorbacken. Das macht den Blätterteigboden knusprig.

Den Lauch mit etwas Olivenöl dämpfen. Zusammen mit den Kartoffelwürfelchen in eine grosse Schüssel geben und vorsichtig mischen.

Die Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen, den Rahm zufügen und die Hälfte des geriebenen Käses unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es gerne ein wenig rassig mag, der kann noch Chiliflocken beifügen, das gibt dem Kuchen eine pikante Note.

Nun die Kuchenform mit dem vorgebackenen Blätterteig aus dem Backofen nehmen und die Lauch-Kartoffel-Mischung darauf verteilen. Mit der Eier-Rahm-Mischung übergießen und den restlichen geriebenen Käse darüber streuen.

Den Kuchen für weitere 30–40 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun wird.

Blätterteig-Grundrezept

- 500 g gekühlte Butter
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2,5 dl Wassere
- 50 g weiche Butter

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde hineindrücken.

Die weiche Butter in Flöckchen über das Mehl streuen, Salz und Wasser in die Mulde geben und dann rasch alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig eine Kugel formen und ca. 15–20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die gut gekühlte Butter zwischen Alufolie mit einem Wallholz ausrollen

Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 50 cm ausrollen.

Die Butterplatte mittig auf den Teig legen. Den Teig über die Butter schlagen und an den Rändern fest zusammendrücken.

Den Teig zu einem schmalen Rechteck ausrollen und in drei Schichten übereinander klappen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit den Teig wieder auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und zusammenschlagen und dann für weitere 20 Minuten kühlen. Diesen Vorgang noch drei weitere male wiederholen. Erst dann ist der Teig ein Blätterteig und kann verarbeitet werden.

Mehl über den Teig rollen und nochmals ausrollen. Wieder drei Schichten übereinander klappen. Teig entweder weiterverarbeiten oder Tiefkühlen.