Lauch-Käse-Kuchen

Lauchwähen, Lauchkuchen... da sind schier unendlich viele Varianten denkbar und sorgfältig zubereitet sind sie alle fein. Im Winter, zusammen mit reichlich Käse, ist er gut geeignet für ein währschaftes Mahl, aber auch in kleinen Portionen, lauwarm als Vorspeise oder zum Apero serviert, macht der Lauchkuchen immer Freude.

Nach diesem Rezept ist es ein "zweischichtiger" Kuchen. In den Mürbeteigboden kommt zuerst eine Schicht blanchierter Lauch, darauf eine dicke dicke Schicht aus geriebenem Käse, Sauerrahm und Ei, gut, aber nicht zu scharf gewürzt mit Senf und Piment d'Espelette. An Käse sind eher milde (bis surchoix) Halbhartkäse gut geeignet. Fribourger Vacherin macht sich dabei sehr gut, er schmilzt sehr gut und macht die Käseschicht schön sämig.

Zutaten (2-3 Portionen)

Salziger Mürbeteig von da (2/3 des Rezepts)
Kuchenblech ø 24cm

300g	Lauch mit viel Grün
250g	Käse (Appenzeller, Sternenberger, Fribourger Vacherin)
150g	Sauerrahm
1	Ei
1Tl	Piment d'Espelette (ersatzweise süsser Paprika)
1Tl	Senfpulver
2El	Paniermehl
	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Mürbeteig zwischen zwei Haushaltfolien auf ca. 2-3mm Dicke auswallen. In das Backblech legen und den Rand formen. Den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch rüsten, der Länge nach halbieren und in ca. 4-5cm lange Stücke schneiden. Unter fliessendem Wasser gut abspülen. In leicht gesalzenem Wassser blanchieren: die grünen Teile ca. 4 Minuten, die weissen Teile ca. 2 Minuten. In ein Sieb abgiessen, gut abtropfen und ganz auskühlen lassen.

Käse fein reiben. 2El geriebener Käse mit 3El Paniermehl vermischen und beiseite stellen.

Den Rest des Käses mit Ei und Sauerram vermischen. Mit Piment d'Espelette, Senfpulver und etwas schwarzem Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Vorbereiteter Mürbeteig mit der Käse-Paniermehlmischung bestreuen. Lauch darüber verteilen und etwas flachdrücken.

Käsemasse darüber verteilen.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen im unteren Drittel 30 Minuten backen.

Vor dem Aufschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Mürbeteig zwischen Haushaltfolien auswallen

mit der Käse-Paniermehlmischung bestreuen

Mit abschliessender Käseschicht

Frisch aus dem Ofen, vor dem Aufschneiden ca. 10 Minuten auskühlen lassen