

Garnelenquiche

mit Pfifferlingseis



Garnelenquiche:
100 g Mehl
2 Eigelb
50 g Butter
150 g Garnelen
150 g Schmand
100 g Spinat
Salz und Pfeffer

Pfifferlingseis:
200 g Pfifferlinge
300 ml Sahne
60 g Glukosesirup
Salz und Pfeffer

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de

Garnelenquiche

mit Pfifferlingseis

Zubereitung:

Mehl, ein Eigelb und kalte Butter mit Salz zu einem Teig verkneten und für eine halbe Stunde kaltstellen. Garnelen putzen und halbieren. Schmand mit einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen. Spinat anschwitzen. Garnelen mit Spinat und Schmandmasse vermengen. Mürbeteig ausrollen, in eine Form legen und Schmandmasse darüber geben. Bei 140 ° C ca. 40 min backen.

Pfifferlinge waschen, mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Pfifferlinge mit Sahne und Glukosesirup vermengen und idealerweise in eine Eismaschine geben oder ins Gefrierfach stellen und ab und zu umrühren.

Garnelenquiche mit Pifferlingseis anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de