

Flammkuchen, Rote Bete, Birne, Gorgonzola, Apfelringe

Für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

1 mittelgroße, rote Bete	1 reife Birne	25 g Walnüsse
120 g milder Gorgonzola	100 g Crème-fraîche	1 EL eingelegte Kapern
1 EL flüssiger Honig	1 Zweig Thymian	150 g Mehl, Typ 550
2 EL mildes Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

Für die Apfelringe:

2 säuerliche Äpfel	1 Ei	100 ml Milch
1 TL Backpulver	100 g Mehl	20 g Zucker
Zucker	Zimt	Öl, Salz

Für die Sauce:

1 Ei	80 ml Sahne	90 ml Vollmilch
1 EL Zucker	1 Packung Vanillezucker	10-20 ml halbtrock. Weißwein
1 Vanilleschote	2 TL Speisestärke	

Für den Punsch:

1 Zitrone	1 Apfel	250 ml Apfelsaft
75 ml Orangensaft	2 cl Rum	30 g brauner Zucker
1 Zimtstange	brauner Zucker	

Für den Flammkuchen:

Den Backofen, mit Pizzastein, auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Salz, Olivenöl und das 80 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig 5-8 Minuten kneten. Kurz ruhen lassen.

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit einem Messer in Scheiben schneiden.

Walnüsse und Kapern mit einem Messer grob hacken.

Nun den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und auf Backpapier dünn ausrollen. Crème fraîche auf dem ausgerollten Teig verteilen. Rote Bete, Birne, Gorgonzola, Walnüsse und Kapern gleichmäßig darauf verteilen.

Den Teig auf dem Backpapier in den Ofen auf den Pizzastein geben und auf der untersten Schiene 10-12 Minuten backen. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und salzen und pfeffern. Thymian abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und zusammen mit Honig über den Flammkuchen geben. Auf einem Brett anrichten.

Für die Apfelringe:

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

In einer Schüssel, Mehl, Zucker, Milch, Ei, Salz und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nun die Apfelringe durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen, dann portionsweise im heißen Öl 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Die Apfelringe auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker auf einem Teller vermischen und Apfelringe darin wälzen. Auf einem Teller anrichten.

Für die Sauce:

Vanilleschote längs aufschneiden und $\frac{1}{2}$ des Mark herauskratzen. Das Mark mit Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Regelmäßig rühren. Das Ei trennen und das Eigelb aufheben. In einer Schüssel Sahne, Eigelb, Vanillezucker und Speisestärke gründlich verrühren. Unter ständigem Rühren zur kochenden

Milch geben.

Weißwein dazugeben. Kurz aufkochen lassen und beiseitestellen. Mit den Apfelingen servieren.

Für den Punsch:

In einem Topf Zucker, 70 ml Wasser und Zimtstange aufkochen und langsam zu einem Zuckersirup einkochen lassen. Rum, Apfel- und Orangensaft zum Zimtsirup geben und kurz aufkochen lassen.

Zitrone halbieren und die Glasränder mit Zitrone benetzen. Braunen Zucker auf einen Teller verteilen. Die Gläser kopfüber in den Zucker tauchen. Den Apfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und eine dünne Apfelscheibe abschneiden und in das Glas legen.

Den Punsch in die Gläser füllen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennyfer Grossmann am 14. Dezember 2021