

Kohliger Flammkuchen mit Vanille-Schmand und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

125 g Mehl, Type 550 1 EL Sonnenblumenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Belag:

150 g Schmand $\frac{1}{2}$ Kopf Rotkohl 1 Apfel
1 Orange 1 Zitrone 1 Limette
200 g Feta 1 EL Tafelessig 1 Vanilleschote
1 Prise Zimt Salz Pfeffer

Für den Salat:

200 g Feldsalat 1 Orange 1 Limette
50 g körniger Senf 50 g mittelscharfer Senf Weißer Balsamicoessig
50 g Honig 150 ml Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Spekulatius-Kekse 100 g Walnusskerne 1 EL Honig
Currypulver Salz

Für den Flammkuchen:

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

Mehl, Salz und Öl mit 60 ml Wasser in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig ruhen lassen. Dann den Flammkuchenteig mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

Für den Belag:

Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Rotkohlstreifen und Apfelwürfel in einer Schüssel mit dem Essig vermischen, Zitronen- und Limettensaft, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und durchziehen lassen.

Schmand mit Vanillemark abschmecken. Teigboden mit Vanille-Schmand bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinierten Rotkohl und Apfelstücke darauf verteilen. Feta zerbröckeln und darüber streuen.

Flammkuchen im heißen Backofen direkt auf dem Pizzastein in ca. 12-15 Minuten knusprig backen. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Orangensaft, Senf, Balsamicoessig, Orangen- und Limettenabrieb, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigratte herstellen und am Ende über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

Walnusskerne grob hacken, mit Honig karamellisieren und mit Curry und Salz würzen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, Walnusskernen und ein paar zerbröselte Spekulatius auf dem Flammkuchen verteilen.

Madeline Kain am 30. November 2022