

Flammkuchen mit Rote Bete, Birne, Ziegenkäse, Walnuss

Für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

80 g Rote Bete in Scheiben	$\frac{1}{2}$ Birne	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
50 g Ziegenkäse	100 g Crème-fraîche	1 EL Milch
10 g Walnüsse	2 TL Honig	2 Zweige Thymian
250 g Mehl	Muskatnuss	2 EL Öl
1 Prise Salz	$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Crêpes:

200 g Zwetschgen	1 Zitrone, Saft	1 Ei
150 ml Milch	Butter	30 g Marzipanrohmasse
10 ml Amaretto	1 TL Graumohn	1 TL gemahl. Blaumohn
1 EL Mandelplättchen	1 Prise gemahl. Zimt	1 Prise gemahl. Nelken
20 g Zucker	80 g Mehl	Zucker, Salz

Für die Schokolade:

50 g Zartbitterschokodrops	20 Amarettini-Kekse	500 ml Milch
80 ml Sahne	30 g Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Kardamompulver
$\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver	1 Prise Gewürznelkenpulver	15 g ungesüßtes Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ TL Zimt		

Für den Flammkuchen: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Aus Mehl, 125 ml Wasser, Öl und 1 Prise Salz einen Teig zubereiten und ganz dünn zu einem Fladen ausrollen.

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Birne halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss verrühren.

Flammkuchenteig mit der Creme bestreichen. Flammkuchen mit Rote Bete, Birne, Zwiebeln, Walnüssen und Ziegenkäse belegen und 15-20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit frischen Thymianblättchen würzen.

Für die Crêpes: Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zwetschgen waschen, entsteinen, halbieren und mit Zucker, 20 ml Wasser, einen Schuss Zitronensaft und Nelken und Zimt ca. 20 Minuten einkochen. Mit Amaretto abschmecken.

Mehl mit beiden Mohnsorten, Zucker und Salz vermischen. Ei und Milch hinzufügen und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Etwas Butter in der Pfanne bei mittlerer Stufe schmelzen lassen.

Eine Kelle Teig auf die Mitte der heißen Platte gießen und direkt mit dem Crêpes-Schaber in kreisenden Bewegungen über zwei Drittel der Platte verteilen. Nach ca. 30-60 Sekunden, sobald der Teig etwas angebacken ist, kann der Teig mit dem Crêpes-Wender umgedreht werden. Nochmal 30-60 Sekunden backen.

Marzipan in dünne Scheiben schneiden und etwa 3 Minuten in einer Pfanne in zerlassener Butter weich dünsten. Die Crêpes mit Marzipan und Zwetschgenröster füllen sowie toppen und mit Mandelplättchen garnieren.

Für die Schokolade: Milch mit Zucker und Schokodrops aufkochen.

Kardamom, Ingwer und Gewürznelke hinzufügen und mit Hilfe eines Zauberstabs schaumig schlagen. Sahne schlagen. Amarettini-Kekse zerbröseln. Heiße Schokolade in Becher füllen und mit Sahne, Keksbröseln, Zimt- und Kakaopulver toppen.

Gesa Schwanke am 12. Dezember 2023