

# Flammkuchen mit Speck und warmem Feldsalat

## Für zwei Personen

150 g Roher Schinken	100 g Feldsalat	200 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Orange	100 g kalte Butter
1 EL Butter	150 g Crème-fraîche	150 g Sauerrahm
100 ml Schlagsahne	1 EL Honig	1 EL Senf, mittelscharf
100 ml weißer Balsamico	250 g Mehl	1 Zweig Majoran
100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl feinbröselig zerreiben. Einen Teelöffel Salz und zehn Milliliter Wasser dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig in Folie wickeln, kalt stellen und ruhen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Die Majoranblätter abzupfen und ebenfalls hinzufügen. Den Schinken in Streifen schneiden. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, in vier Teile teilen und dünn ausrollen. Die Crème-fraîche und den Sauerrahm vermischen und auf den Teig streichen. Danach die Zwiebeln und anschließend den Schinken darauf verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Den Feldsalat waschen und einen Topf mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Den Honig in ein Glas füllen und im Wasserbad erhitzen. Balsamico, Senf, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer und Sahne vermischen und den warmen Honig unterrühren. Die Orange halbieren und Filets heraustrennen. Das Dressing auf dem Salat verteilen und den Orangenfilets garnieren. Den Flammkuchen mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Baumgartner am 25. Februar 2014