

Bauern-Fladen mit Räucherlachs und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Brotteig:

250 g Dinkelvollkorn Mehl	20 g Frischhefe	2 TL fränkisches Brotgewürz
3 EL Olivenöl	Olivenöl	1 TL Zucker
1 TL Salz		

Für den Belag:

100 g Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	100 g Hirtenkäse
150 g Crème-fraîche	1 Zweig Dill	100 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Limette (Abrieb)	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Limette Saft, Abrieb	1 Zweig Dill
2 TL getrocknete	Dillspitzen, Salz	75 g Crème-fraîche
2 EL flüssiger Honig	1 EL Aceto-Bianco	2 EL milder Senf

Für den Brotteig:

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hefe in 125 ml lauwarmen Wasser mit Zucker und Brotgewürz 5 Minuten gehen lassen. Olivenöl zusammen mit Mehl unterheben. Den Teig in der Küchenmaschine gut durchkneten und in kleine Fladen ausrollen. Diese zugedeckt gehen lassen. Anschließend im Backofen ca. 5 Minuten backen.

Für den Belag:

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Crème fraîche mit Muskat, Salz, Knoblauch und Pfeffer abschmecken. Diese auf den Brotfladen verteilen und mit Hirtenkäse belegen. Die Fladen 12 Minuten im Ofen bei 160 Grad backen. Eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen, damit der Teig nicht trocken wird.

Währenddessen Dill abbrausen und trockenwedeln.

Den Lachs in kleine Streifen schneiden und auf den ausgebackenen Brotfladen verteilen. Zum Schluss Dillspitzen darüber streuen und den frischen Parmesan mit etwas Limettenschale darüber reiben.

Für den Gurkensalat:

Die Gurke waschen und trockentupfen. Dillspitzen mit Crème fraîche, Honig, Aceto Bianco, Salz und Senf gut verrühren. Saft und Abrieb einer halben Limette dazugeben. Die Gurke in dünne Scheiben reiben und mit dem Dressing vermengen. Frischen Dill abbrausen und trockenwedeln und über den Salat streuen.

Bauernfladen mit Räucherlachs und Gurken-Salat mit Honig-Senf-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Klein am 27. Juni 2017