

Flammwaie mit Speck, Zwiebeln, Käse, Feigen, Forelle

Für zwei Personen

Teig:

200 g Weizenmehl, Typ 630 Mehl 2 EL Olivenöl
Salz

Flammwaie mit Speck:

50 g gut durchw. Speck 1 Zwiebel 100 g Schmand
1 Prise Kümmelsamen Muskatnuss Pfeffer

Flammwaie mit Camembert:

100 g älterer Ziegencamembert 1 kl., reife Feige 1 EL Waldhonig

Flammwaie mit Forelle:

1 mittelgroße Forelle mit Haut 10 cm frischer Meerrettich 100 g Schmand
1 Orange 1 Beet Kresse 1 Prise Kümmelsamen
Mehl Muskatnuss Öl, Pfeffer

Garnitur:

20 g Feldsalat 20 g Rucola 4-5 essbare Blüten
3 TL Balsamico Essig 1 TL Olivenöl Salz, Pfeffer

Teig: Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Mehl und Öl vermengen, dann so viel lauwarmes Wasser nach und nach hinzufügen, dass ein elastischer Teig entsteht. Teig kräftig salzen, anschließend in sechs Teile teilen und sehr dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kurz ruhen lassen. Vor dem Belegen die Teige kurz vorbacken. Etwa solange, bis der Teig im heißem Backofen eine Blase wirft.

Flammwaie mit Speck: Schmand mit Kümmel, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Speck würfeln. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden.

Schmand dünn auf den vorgebackenen Teig auftragen, Zwiebeln auflegen und etwas andrücken. Speck draufgeben.

Den Backofen auf 230 Grad Umluft mit Oberhitze umstellen und die Flammwaie solange backen, bis der Rand an einzelnen Stellen sehr dunkel wird.

Flammwaie mit Camembert: Feigen putzen und in kleine Stücke schneiden. Ziegencamembert in dünne Scheiben schneiden. Käse auf einen vorgebackenen Teig geben, mit den Feigenstücken belegen und den Honig darüber träufeln. Im heißen Backofen bei 230 Grad Umluft mit Oberhitze solange backen, bis der Rand an einzelnen Stellen sehr dunkel wird.

Flammwaie mit Forelle: Schmand mit Kümmel, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und etwa eine Messerspitze des Orangensafts unter den Schmand rühren.

Meerrettich schälen, reiben und ebenfalls unter den Schmand heben.

Den Schmand auf den bereits vorgebackenen Teig auftragen und dann erneut backen.

Forelle waschen, trockentupfen und in kleine rechteckige Stücke filetieren. Die Hautseite mehlieren. Dann den Fisch in etwas Öl kurz und scharf auf der Haut anbraten. Die Forellenteile auf den gebackenen Teig geben und mit etwas Kresse bestreuen.

Garnitur: Feldsalat und Rucola waschen und trockenschleudern. Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit anmachen. Mit Blüten dekorieren. Salat punktuell als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Gruner am 16. November 2021