

Flammkuchen 'Elsässer Art' mit Frisée-Salat

Für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

300 g Mehl Type 405	3 EL Öl	5 EL Wasser
1 Prise Salz	2 Zwiebeln	120 g Schinkenspeck
70 g Crème-fraîche	70 g Sahnequark	1 Ei
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Friséesalat	1 kleiner Radicchio	1 TL Dijonsenf
3 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL flüssigen Honig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Flammkuchen:

Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl mit Öl, Salz und Wasser vermengen und zu einem Teig kneten. Falls nötig, noch ein bisschen Wasser dazugeben, bis der Teig schön gleichmäßig und elastisch ist.

Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Schinkenspeck fein würfeln. Ei trennen. Eigelb mit Crème fraîche und Sahnequark mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Teig dünn ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Teig mit der Crème fraîche-Mischung bestreichen und mit Zwiebeln und Schinkenspeck belegen. Flammkuchen in den Ofen geben und für 10 Minuten kross backen.

Für den Salat:

Friséesalat und Radicchio waschen, trocken schleudern und auf Tellern verteilen.

Aus Senf, Olivenöl, Balsamicoessig, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nancy Haas am 20. August 2018