

Viererlei Flammkuchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl 1 EL Öl 110 ml Wasser
1 TL Salz

Für die Creme:

200 g Schmand 200 g Creme-Double

Für Flammkuchen 1:

1 Gemüsezwiebel 50 g Speckwürfel 1 Frühlingszwiebel
Salz bunter Pfeffer

Für Flammkuchen 2:

2 rote Zwiebeln 1 Glas eingel. Pfifferlinge 50 g Speckwürfel
40 ml Calvados 1 Bund Rucola Salz, bunter Pfeffer

Für Flammkuchen 3:

1 Camembert à 180 g 1 Birne Preiselbeeren, Saft

Für Flammkuchen 4:

1 Ziegenkäse à 180 g 3 Feigen 60 g Walnüsse
1 TL Lavendelhonig Salz bunter Pfeffer

Für den Teig:

Den Backofen auf 250 Grad xx vorheizen.

Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und in acht gleichgroße Teile aufteilen und sehr dünn ausrollen.

Für die Creme:

Schmand und Creme double mit einander vermischen und in vier Teile aufteilen.

Für Flammkuchen 1:

Gemüsezwiebel abziehen und fein hacken. Einen Teil der Creme mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Flammkuchen verteilen und mit Zwiebel- und Speckwürfeln belegen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Das Grün der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen.

Für Flammkuchen 2:

Einen Teil der Creme mit dem Calvados verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Pfifferlingen und Schinkenwürfeln auf dem Teig verteilen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Rucola waschen, trocken wedeln und auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Für Flammkuchen 3:

Etwas von dem Preiselbeersaft zu einer der Creme geben und unterrühren. Den Camembert in Streifen. Birne schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Camembert auf dem Teig verteilen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Preiselbeeren auf und neben dem Camembert dekorativ verteilen.

Für Flammkuchen 4:

0,5 Teelöffel Lavendelhonig zur letzten Creme geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse und Feigen in Scheiben schneiden, die Walnüsse halbieren und alles auf dem Teig verteilen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Anschließend mit dem restlichen Lavendelhonig beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 25. Oktober 2018