

Spitzkohl-Speck-Fladen, Pflaumen-Lack und Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für den Fladen-Teig:

2 Eier	200 g Weizenmehl	1,5 TL Backpulver
100 ml Fischfond	Salz	

Für die Spitzkohl-Speck-Fladen:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	3 Frühlingszwiebeln	6 Scheiben Bacon
Öl		

Für den Pflaumen-Miso-Lack:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer
1 EL Pflaumenmus	4 EL passierte Tomaten	1 TL dunkle Misopaste
1 EL Reissessig	1 EL Mirin	1 EL Sake
Worcestersauce	Salz	Pfeffer

Mayonnaise:

1 Ei	150 ml Erdnussöl	1 TL Senf
Reissessig	Zucker	Salz

Für die Jakobsmuscheln:

5 ausgel. Jakobsmuscheln	1 Scheibe Bacon	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

Aonori Algenpulver	Bonitoflocken	Sushi-Ingwer
--------------------	---------------	--------------

Für den Fladen-Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig 100 ml Wasser, Eier, Weizenmehl, Backpulver, Fischfond und Salz zu einem homogenen Teig vermischen.

Für die Spitzkohl-Speck-Fladen:

6 Scheiben Bacon auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca.

10 min. knusprig backen. Danach herausnehmen und in kleine Stücke brechen.

Spitzkohl und Frühlingszwiebeln in feine Streifen bzw. Ringe schneiden.

1 EL der Frühlingszwiebelringe für die Garnitur zur Seite stellen.

Zwei Pfannen auf dem Herd erhitzen. In die erste Pfanne etwas Öl hineingeben und ein Viertel des Teiges. Die Hälfte des Spitzkohls und der Frühlingszwiebeln darauf geben und so lange backen bis der Teig goldbraun ist.

Öl in die zweite Pfanne geben und den Fladen aus der 1. Pfanne mit der Spitzkohlseite nach unten in die neue Pfanne geben.

In der ersten Pfanne nun einen zweiten Fladen backen. Die Baconstücke aus dem Ofen darauf verteilen. Den ersten Pfannkuchen mit der Krautseite nach unten auf den zweiten Fladen auf den Bacon geben. Auf niedriger Stufe zu Ende garen.

Für einen zweiten Fladen alles wiederholen.

Für den Pflaumen-Miso-Lack:

Schalotte und Knoblauch schälen und halbieren. Beides mit 2 Scheiben Ingwer, Pflaumenmus, passierten Tomaten, einem Spritzer Reissessig, Mirin, Sake und Misopaste in einen Topf geben und sämig einkochen.

Abschließend mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die **Mayonnaise:**

Ei mit Senf in einen schmalen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab mixen, das Öl langsam dazu gießen und vorsichtig zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Zucker, Salz und Reissessig ab-

schmecken. In den Spritzbeutel umfüllen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in 2-3 Scheiben schneiden.

In einer sehr heißen Pfanne von einer Seite zusammen mit dem Bacon in Öl anbraten. Butter dazugeben, kurz nachbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

Zum Anrichten den Spitzkohl-Speck-Fladen auf den Teller geben, großzügig mit der roten Okonomiyakisauce bestreichen. Mayonnaise in feinen Streifen auf dem Fladen verteilen. Jakobsmuschel-Scheiben kreisförmig auflegen und alles mit Algenpulver, Bonitoflocken, Sushi Ingwer und Frühlingszwiebeln toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Malte Krückemeier am 21. Juni 2021