

# Flönz im Blätterteig mit Apfel-Risotto, Pancetta-Crunch

**Für zwei Personen**

**Für den Risotto:**

150 g Risotto	1 Apfel	1 kleine Zwiebel
25 g Parmesan	25 g Butter	200 ml Apfelmost
500 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Olivenöl, Salz

**Für die Flönz im Blätterteig:**

120 g Flönz	2 Blätterteig-Platten	1 Apfel
1 kleine Zwiebel	1 Ei	2 EL Sauerrahm
Butter	2 EL körniger, scharfer Senf	2 Zweige Majoran
Salz	Pfeffer	

**Für den Pancetta-Crunch:** 40 g Pancetta, am Stück

**Für die beschwipsten Äpfel:**

1 Apfel	100 ml Apfelmost	2 EL brauner Zucker
---------	------------------	---------------------

**Für den Risotto:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem zweiten Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten bis sie glasig sind. Reis hinzufügen und mit andünsten lassen. Mit Apfelmost ablöschen und stetig rühren. Sobald der Risotto den Most aufgesogen hat, in mehreren Portionen heißen Gemüsefond dazu geben. Apfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Nach ca. 15 Minuten Garzeit, den Apfel zum Risotto geben mit mitköcheln lassen. Sobald der Risotto gar ist und eine Cremigkeit entwickelt hat, Parmesan und Butter unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

**Für die Flönz im Blätterteig:** Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit Butter in einer Pfanne anbraten. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Flönz pellen und ebenfalls in die Pfanne geben. Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, hacken und zur Flönz geben. Sauerrahm und Senf miteinander verrühren und abschmecken, bis er eine leichte Schärfe hat. Eine Seite des Blätterteiges längs mit einer Schicht Sauerrahm-Senf bestreichen und die Flönz-Apfelmasse darauf verteilen. Darauf achten, dass an den Rändern genügend Platz ist. Eine zweite Schicht Blätterteig auf die Masse legen und die Ränder mit einer Gabel eindrücken, sodass alle Ränder miteinander abschließen und die Masse ganzheitlich abgedeckt ist. Ei aufschlagen und verquirlen. Teig mit dem Ei bestreichen und dann für 10-12 Minuten in den Ofen geben. Danach in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

**Für den Pancetta-Crunch:** Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einem Topf knusprig werden lassen. Knusprigen Pancetta aus dem Topf nehmen und den Topf mit dem ausgelassenen Fett für die beschwipsten Äpfel aufgestellt lassen.

**Für die beschwipsten Äpfel:**

Zucker im gleichen Topf wie den Pancetta mit dem restlichen Fett zum Schmelzen bringen. Apfel waschen, halbieren, entkernen und eine Hälfte in Spalten schneiden. Zum Karamellisieren in die Zucker-/Fettmasse geben. Mit Most ablöschen und ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Risotto in einem tiefen Teller geben, 2 Streifen Flönz im Blätterteig darauf drapieren. Mit beschwipsten Äpfeln und Pancetta garnieren und servieren.

Denis Küper am 24. Februar 2022