

Wanderer-Fladen mit zwei Füllungen und Forellen-Filet

Für 2 Personen

Für den Fladen:

20 g Hefe	200 ml Wasser, lauwarm	225 g Weizenmehl
1 TL Meersalz	2 EL Olivenöl	

Ziegen-Frischkäse-Füllung:

100 g Ziegen-Frischkäse	1 EL schwarze Oliven	1 Tomate
1/2 Bund Basilikum	1 Peperoni	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Füllung mit Avocadocreme und Forelle:

1 Avocado (weich)	1 Zitrone, Saft und Schale	1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer	1 geräuchertes Forellenfilet	

Den Ofen auf maximale Hitze vorheizen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem lauwarmen Wasser gut vermengen. Mehl und Salz dazugeben. Mit der Maschine 10 Minuten langsam kneten. Anschließend das Öl unterrühren und dann den Teig in einer mit Folie dicht verschlossenen Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. Auf einem mit Trennpapier belegten Backblech kleine Teighaufen aufbringen. Ordentlich mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. 20 Minuten gehen lassen und dann im Ofen zirka 20 Minuten braun backen. Sind die Fladen aus dem Ofen dann sollten sie unabgedeckt gut auskühlen, es sei denn man verspeist sie sofort. Für die Frischkäsefüllung zuerst den Käse mit dem Schneebesen gut durcharbeiten. Oliven, Tomate, Basilikum und Peperoni fein hacken und unter den Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die zweite Füllung Avocado schälen, halbieren und den Kern entnehmen. In feine Würfel schneiden. Etwas Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und Abrieb und Schnittlauch mit der Avocado verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Solange verrühren bis wir eine cremige Konsistenz haben. Fladen halb aufschneiden und mit der Avocadocreme bestreichen. Forellenfilet darauf krümeln, fertig.

Vincent Klink Sonntag, 19. September 2010