

# Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm

## Für 2 Personen

10 g Hefe	130 ml Wasser	Zucker
250 g Mehl	Salz	80 g luftgetrockneter Speck
4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	50 g Quark
130 g Crème-fraîche	1 Eigelb	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	2 EL Sauerrahm	1 Biolimette

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 Prise Zucker zugeben und glattrühren. Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, das Hefe-Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen. Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in schräge, dünne Scheiben schneiden. Quark, Crème-fraîche und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Quarkmasse bestreichen, Spargel und Speck darauf verteilen, würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken. Thymianblättchen vom Zweig streifen und mit Sauerrahm vermischen. Die Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Sauerrahm mit etwas Limettenschale, 1 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchen auf Teller geben und je 1 Nocke Sauerrahm obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 7. Juni 2011