

Flammkuchen mit Enten-Brust, Hummus, Kaiserschmarrn

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl 1 Prise Zucker Salz

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust $\frac{1}{2}$ Kopf Blumenkohl 2 EL Butter
100 g Zucker 100 ml Sojasauce 2 EL Honig
2 EL Olivenöl

Für den Hummus:

150 g Kichererbsen 200 g Crème-fraîche 200 g Schmand
100 ml Sesampaste 2 Zitronen 100 g Crushed Ice
7-Gewürze-Mischung Arabischer Zucker

Für den Flammkuchen-Belag:

1 vorgeg. Rote Bete 150 g Kichererbsen 2 Zwiebeln
1 Lauchzwiebel 2 Halme Schnittlauch $\frac{1}{2}$ Granatapfel
Salz Pfeffer

Für den Kaiserschmarrn:

100 g Quark 8 Eier 100 g Sahne
100 g Milch 1 Zitrone 250 g kernl. Datteln
1 Vanilleschote 100 g Mehl 100 g brauner Zucker
50 g Butter 4 EL Sesamkerne 6 EL Puderzucker

Für den Punsch:

1 L Orangensaft 1 L Granatapfelsaft 1 Zitrone
1 EL Dattelsirup 10 Pimentkörner 1/2 Granatapfel
80 g weißer Kandis 5 Nelken 3 Sternanis
1 Zimtstange

Für den Teig:

Den Teig aus Mehl, 500 ml Wasser, Salz und einer Prise Zucker zubereiten und sehr dünn ausrollen.

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite einschneiden und ebenfalls auf der Hautseite langsam ohne Öl in der Pfanne anbraten, dann wenden. Anschließend das gebratene Fleisch bei 180 Grad für ca. 4 Minuten in den Ofen geben. Danach die Entenbrust mit Sojasauce und Honig bepinseln, in Alufolie einwickeln und die Pfanne bereitstellen.

Im entstandenen Entenfett den Blumenkohl hineinraspeln, Butter und Zucker hinzufügen und auf mittlerer Temperatur knusprig braten. Daraus Krokant herstellen und zum Garnieren verwenden.

Für den Hummus:

Für den Hummus Zitronen auspressen. Kichererbsen mit Sesampaste, Schmand, Crème fraîche, Zitronensaft und Crushed Ice mithilfe eines Mixers zerkleinern. Mit arabischer Gewürzmischung und arabischem Zucker würzen.

Für den Flammkuchen-Belag:

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Nun den Teig mit Hummus bestreichen und mit Kichererbsen und Zwiebeln belegen. Den Flammkuchen danach im Ofen 15 Minuten backen.

Anschließend die gebratene Entenbrust zerkleinern und auf dem Flammkuchen verteilen. Granatapfelkerne ausklopfen. Schnittlauch und Lauchzwiebeln klein schneiden. Zum Schluss mit Granatapfelkernen und hergestelltem Krokant über den Flammkuchen streuen.

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen und die Schale einer Zitrone abreiben. Danach Mehl, Quark, Sahne, 8 Eigelbe, Milch und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und aufschlagen. Eiweiße der acht Eier steif schlagen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen. Sesamkerne mit Vanillemark zur Masse geben.

Eine beschichtete Form mit Butter einfetten, die Masse hineinfüllen und 20 Minuten backen, einmal wenden. Mit braunem Zucker bestreuen und weitere 10 Minuten im Ofen backen.

Anschließend in kleine Stücke zerreißen und in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Puderzucker garnieren. Die Datteln klein schneiden und unter den Kaiserschmarrn heben.

Für den Punsch:

Den Orangensaft und den Granatapfelsaft in einen Topf geben und aufkochen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Nelken, Zimtstange, Sternanis, Pimentkörner, Kandis und Zitronensaft in den Topf dazugeben und erneut aufkochen. Zum Schluss 1 EL Dattelsirup hinzufügen. Das Ganze in eine Tasse geben und die Granatapfelkerne unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nydal Chamma am 12. Dezember 2019