

# Mit Kamille gebeizter Saibling auf Lauch-Flammkuchen

**Für 4 Personen**

**Für den Fisch:**

2 Zweige Dill	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL getrocknete Kamillenblüten
20 g brauner Zucker	40 g geräuchertes Meersalz	400 g Saiblingsfilet mit Haut

**Für den Flammkuchen:**

300 g Mehl	40 g Sonnenblumenöl	Salz
150 ml Mineralwasser	10 g Hefe	400 g Lauch
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	200 g Crème-fraîche
1 EL scharfer Senf	weißer Pfeffer, Muskat	frischer Meerrettich
2 Zweige Bronzefenchel		

Für die Beize den Dill abspülen, gut trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Kamillenblüten im Mörser fein zerstoßen, dann mit Zitronenschale, Dill, braunem Zucker und geräuchertes Meersalz gut vermischen. Fischfilet waschen, abtrocknen und die Gräten ziehen. Die Hälfte der Beize in eine flache Lebensmittel-Plastikbox (mit passendem Deckel) geben. Die Filets auflegen und die restliche Mischung darüber verteilen. Mit einem Deckel gut verschließen und mindestens 24 Stunden gekühlt ziehen lassen. Dann die Fischfilets aus der Beize nehmen, abreiben und in Klarsichtfolie wickeln, kühl stellen. Für den Flammkuchenteig Mehl mit Sonnenblumenöl, einer Prise Salz, 150 ml Mineralwasser und frischer Hefe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 240 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Wenn möglich einen Backstein mit in den Ofen geben. Für den Belag den Lauch putzen, gut waschen und in feine ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter und dem Lauch anschwitzen. In einer Schüssel Crème-fraîche mit Senf gut vermischen, den Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Den Teig sehr dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Lauchmasse auf dem Teig dünn verteilen und auf dem heißen Backstein im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb garen. (Oder auf dem Backblech ca. 10 Minuten backen, dann auf ein Gitter umsetzen und nochmals ca. 5 Minuten knusprig backen.) Den gebeizten Saibling in dünne Scheiben aufschneiden. Den Flammkuchen in Quadrate schneiden und mit dem dünn aufgeschnittenen Saibling belegen. Etwas frischen Meerrettich darüber reiben und mit gezupftem Bronzefenchel garnieren.

Michael Kempf 05. Oktober 2012