Flammkuchen mit Radieschen-Salat

Für 4 Personen

Für den Flammkuchenteig:

250 g Mehl	1 Prise Salz	1 EL Öl
125 ml Wasser		

Für den Radieschensalat:

4 getrock. Apfelscheiben	2 Eier	100 g Emmentaler
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Stiele Petersilie	2 Stiele Dill
1 TL Senf	3 EL Apfelessig	4 EL Sonnenblumenöl
Kräutersalz	Pfeffer	Rohrzucker
2 Bund Radieschen mit Grün		

Für den Belag:

3 Frühlingszwiebeln	200 g Crème-fraîche	1 EL rosa Pfefferbeeren
100 g luftgetrock. Speck	Kräutersalz	Pfeffer

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.
Öl und Wasser verquirlen, zugießen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
Den Teig in 3 Portionen teilen, zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.
Inzwischen getrocknete Apfelscheiben in warmem Wasser einweichen.
Eier 8 Minuten hart kochen. Kalt abschrecken und pellen. Eier in Scheiben schneiden.
Emmentaler in kleine Würfel schneiden.
Schnittlauch, Petersilie und Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
Für die Vinaigrette Senf, Essig und Öl verrühren. Kräuter unterrühren.
Apfelscheiben abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
Unter die Vinaigrette rühren.
Etwa 30 Minuten vor dem Zubereiten der Flammkuchen Backofen und sofern vorhanden einen Pizzastein auf dem Gitterrost in unterster Einschubhöhe (wichtig!) auf 275 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alternativ ein Backblech mit aufheizen.
Radieschen inklusive der zarten Blätter waschen, abtropfen lassen.
Radieschen putzen und in dünne Scheiben hobeln. Radieschenblätter verlesen und zugedeckt beiseite stellen.
Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
Jeweils eine Teigkugel auf wenig Mehl möglichst dünn ausrollen.
Crème fraîche auf den ausgerollten Fladen streichen.
Frühlingszwiebeln und rosa Pfefferbeeren aufstreuen. Mit den Speckscheiben belegen und mit wenig Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen.
Den Fladen auf einen mit Mehl bestäubten Pizzaschieber ziehen und mit Schwung auf den heißen Stein schieben.
Den Fladen ca. 6 Minuten knusprig backen und sofort servieren. Mit den übrigen Fladen genau so verfahren.
Vorbereitete Radieschenscheiben, -blätter, Käse und Eier vorsichtig unter die Vinaigrette mischen. Mit Kräutersalz, Pfeffer und einer Prise Rohrzucker abschmecken.
Radieschensalat und herzhafte Flammkuchen anrichten.

Christina Richon am 30. März 2020