

Flammkuchen Laurentius mit mariniertem Blattsalat

Für 4 Personen

Für die Flammkuchen:

250 g Mehl	8 g frische Hefe	2 EL mildes Olivenöl
5 g Salz	$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz	Mehl
300 g Schmand	1 TL ital. Kräuter	mildes Chilusalz · Zucker
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	2-3 Zwiebeln
Salz	250 g Frühstücksspeck	150 g kl. Pfifferlinge
1 TL Öl		

Für den Salat:

250 g gemischte Salatblätter	1 Karotte	5 Radieschen
1 EL gemischte Kräuterblätter	mildes Chilusalz	Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	1 EL Zitronensaft	1 EL Öl
1 EL Olivenöl	gemischte Nusskerne	

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 50 ml Wasser leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Olivenöl, Salz, Brotgewürz und 75 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Dann den Teig auf wenig Mehl mit dem Nudelholz auf Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen.

(Nach Belieben können Sie auch 4 kleine Flammkuchen ausrollen, dann je 2 Böden auf ein Backblech legen.) Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Den Schmand mit Kräutern, Chilusalz, 1 Prise Zucker, etwas Muskatnuss und Zitronenschale glatt rühren und den Teig damit bestreichen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden, mit Salz bestreuen und 1 bis 2 Minuten stehen lassen (so tritt Flüssigkeit aus, wodurch sie bei der starken Hitze im Ofen trotzdem schön saftig bleiben und nicht so schnell verbrennen).

Inzwischen den Speck in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und mit den Zwiebeln gleichmäßig auf dem Schmand verteilen. Dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Den Flammkuchen im Ofen im unteren Drittel 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Währenddessen die Pfifferlinge gründlich putzen, falls nötig, waschen und trocken tupfen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Pilze etwa 2 Minuten anbraten. Mit etwas Chilusalz würzen und warm halten.

Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern, ggf.

in mundgerechte Stücke zupfen. Die Karotte schälen, die Radieschen putzen und waschen. Dann beides in feine Scheiben hobeln und mit Salat und Kräutern in einer großen Schüssel mischen. Mit Chilusalz, 1 Prise Zucker und etwas Zitronenschale würzen und mit Zitronensaft, Öl und Olivenöl beträufeln. Alles locker mischen und die Nüsse unterheben.

Den Flammkuchen zum Servieren mit den Pfifferlingen belegen und nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 17. Januar 2021