

Flammkuchen mit Wildspeck, Birne & Walnüssen

Rezept für 4 Stück

Für den Teig:

20 g flüssige Butter
50 ml Milch
50 ml Wasser
5 g Frischhefe oder $\frac{1}{4}$ Päckchen Trockenhefe
200 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Zucker

Für den Belag:

150 g Creme Fraiche
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Chili-Pulver oder Cayennepfeffer
50 ml Weißwein
2 Birnen
100 g Wildspeck
50 g würzigen Käse zum Reiben (zum Beispiel Appenzeller)
1 Bund Petersilie
Walnüsse

Vorbereitung: Die Butter im Topf flüssig werden lassen, Milch und Wasser dazu geben und die Hefe untermischen. Danach alles mit dem Mehl sowie der Prise Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten – am besten mit einer Küchenmaschine oder Mixer mit Knethaken.

Den Teig zugedeckt für ca. 2 Stunden auf das Doppelte gehen lassen. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, im Weißwein dünsten bis dieser verkocht ist und die Zwiebeln weich sind. Abkühlen lassen und Creme Fraiche dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili-Pulver abschmecken. Den Speck in feine Streifen schneiden, Käse reiben. Die Walnüsse kurz in der Pfanne rösten und hacken. Die Birnen schälen und in Spalten schneiden, Petersilienblätter grob zupfen und mit dem Messer zerkleinern.

Zubereitung: Ofen auf die höchstmögliche Temperatur vorheizen, 220 – 300°C. Wenn vorhanden mit Pizzastein auslegen, ansonsten ein Blech mit Backpapier. Den Teig in vier Teile trennen und auf einer bemehlten Oberfläche dünn auf ca. 3 - 5 mm ausrollen. Mit der Creme Fraiche-Zwiebelmasse bestreichen. Speckstreifen, Käse und Birnenspalten drüber verteilen. Den Flammkuchen in den Ofen schieben und ca. 10 Minuten bei 220°C (Unter-/Oberhitze) backen.

Zum Abschluss den Flammkuchen mit frischer Petersilie und gehackten Walnüssen bestreuen und servieren.

Rezept von Dennis Schramm, Küchenchef im Ideenherd Wolfsburg.

Ansprechpartner im Ideenherd:

Anna Wiesner
Ideenherd GmbH
Schulenburgstraße 16-18
38446 Wolfsburg
Telefon +49 5363 / 98 990-50
Telefax +49 5363 / 98 990-22
wiesner@ideenherd.de
www.ideenherd.de

Ansprechpartner Presse- und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien
Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Telefon +49 176-800 84340
heykes@room426.com
www.room426.com