

Flammkuchen mit Lachs und grünem Spargel



Zutaten:

für 4 Personen

Teig

- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 100 ml Wasser, lauwarm (ca. 30°C)
- 20 g Hefe, frisch
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Belag

- 300 g grüner Spargel
- 300 g Lachsfilet
- 1 Scheibe Zitrone
- 1 EL Butter
- 1 TL Salz
- 200 g saure Sahne
- 100 g Frischkäse / z.B. Ziegenfrischkäse
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/ TL Estragon, gerebelt
- Pfeffer & Salz aus der Mühle
- Außerdem Mehl für die Arbeitsfläche und Backpapier

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Das Wasser auf ca. 30° C erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, 10 Min. zugedeckt stehen lassen. Dann Olivenöl und Salz dazugeben und alles gut verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit Spargel waschen und putzen, Lachsfilet in Würfel schneiden. Den Schnittlauch schneiden und mit Estragon, saurer Sahne und Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel 5 Min. in Salzwasser, mit der Butter und Zitronenscheibe, kochen.

Backofen auf 200° Umluft vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Die Frischkäse-Kräuter-Mischung darauf verteilen, mit Spargel und Lachs belegen und ungefähr 8 Minuten backen.

Guten Appetit!