

Spargel-Flammkuchen mit Räucherlachs

Für 2 Personen | für Gäste

Teig:

200 g Mehl

1 TL Salz

10 g Hefe

1 EL Öl

Belag:

500 g weißer Spargel

Salz

1 TL Zucker

200 g saure Sahne

frisch gemahlener Pfeffer

150 g Räucherlachs

Für den Teig das Mehl mit dem Salz vermengen. Die Hefe in 120 ml lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl gießen. Das Öl dazugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Mit je 1 TL Salz und Zucker mischen und 30 Minuten marinieren lassen.

Die saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hefeteig nochmals kurz durchkneten, dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der sauren Sahne bestreichen. Den Räucherlachs in kleine Stücke zupfen und darauflegen. Die Spargelscheiben gut abtropfen lassen und darüber verteilen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten backen.

TIPP Nach dem Backen den Flammkuchen mit eingelegtem grünen Pfeffer bestreuen oder mit Petersilienöl beträufeln. Dafür etwas glatte Petersilie mit Rapsöl, Salz und Pfeffer pürieren.

