

Flammenkuchen mit Lachsforelle

Mal was anderes: Der klassische elsässische «Flammeküechle» bekommt durch die Lachsforellensstreifen eine überraschende Note.

Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person ca. 3228 kJ/771 kcal

350 g Weissmehl
1½ TL Kräutersalz
1 TL Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
2½ dl Wasser
wenig Weissmehl zum Bestäuben

600 g Lachsforellenfilets, ohne Haut
½ Zitrone, nur Saft
wenig Pfeffer aus der Mühle
180 g Crème fraîche*
2 Bundzwiebeln mit dem Grün,
Zwiebeln in Ringen, Grün fein
geschnitten
½ TL Kräutersalz
wenig Muskat*

1 TL Kräutersalz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 35 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Marinieren: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Zubereitung

Teig: Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 2 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Kugeln auf wenig Mehl ca. 2 mm dick zu zwei ovalen Teigböden auswallen, auf zwei Backpapiere legen, mit einer Gabel dicht einste-



chen. Teigländer mit Mehl bestäuben.

Belag: Allfällige Gräten der Fischfilets mit der Pinzette entfernen, Filets quer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, mischen, würzen, ca. 30 Min. marinieren. Crème fraîche mit dem Bundzwiebelgrün mischen, würzen, auf den Teigovalen verteilen, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

Fischstreifen mit Haushaltspapier trocken tupfen und mit den Zwiebelringen auf den Teigovalen verteilen, würzen. 1 Flammenkuchen samt Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren. Zweiten Flammenkuchen gleich backen.

■ **Tipp:** Beide Flammenkuchen gleichzeitig im Heiss-/Umluftofen bei 220 Grad backen.

*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.