

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Alpenflammkuchen

Koch: Thomas Hollaus

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Alpenflammkuchen-Teig

- 150 g Dinkelmehl
- 150 g Einkornmehl
- 150 ml Wasser
- Natursalz

Für die Topfencreme

- 250 g cremiger Topfen
- Kräuter nach Belieben
- Natursalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft (nach Geschmack)

Für den Belag (saisonal variierbar)

- 1 Bund Jungzwiebel
- 1 Stk. Brokkoli
- 1 Zwiebel

- 300 g Pilze (Kräuterseitlinge, Steinpilze, Eierschwammerl)
- 200 g luftgetrocknetes Rindfleisch (alternativ Bauchspeck/Prosciutto)
- 100 g Rucola
- 1 stk Räucherschotten (alternativ Hartkäse)
- 100 ml Kräuteröl

Für den Fenchelsalat

- 300 g Fenchel
- 2 Birnen
- 50 ml Birnenessig
- 30 ml Walnussöl
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 150 g Walnüsse
- 100 g Honig
- frische Kräuter
- essbare Blüten
- Salz
- Pfeffer
- Fenchelsamen

Zubereitung

1. Für den Teig Dinkelmehl, Einkornmehl, Wasser und eine Prise Natursalz in der Küchenmaschine mit einem Knethaken oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit für den Salat den Fenchel fein schneiden oder mit einer Mandoline beziehungsweise einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Anschließend mit einer Prise Salz vermengen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Birnen in feine Streifen schneiden und mit etwas Birnenessig marinieren.

3. Für die Honig-Walnüsse die Walnüsse für etwa 8 Stunden in einer 2%igen Salzlake einweichen. Anschließend abseihen und bei 160° C für zirka 10 Minuten im Rohr rösten. Danach die Walnüsse grob hacken und mit dem Honig vermengen.

4. Nun den Fenchel mit den marinierten Birnen vermischen und mit dem restlichen Birnenessig, Walnussöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und etwas Fenchelsamen abschmecken. Einige der Honig-Walnüsse vorsichtig unterheben.

5. Für die Topfencreme den cremigen Topfen mit gehackten Kräutern verrühren und mit Natursalz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Creme sollte eine frische, milde Note haben.
6. Für den Belag Jungzwiebel, Brokkoli, Zwiebel und Pilze putzen beziehungsweise vorbereiten und möglichst dünn schneiden. Das luftgetrocknete Rindfleisch ebenfalls in feine Scheiben schneiden und bis zum Anrichten beiseitestellen. Das Rohr auf 250-270° C vorheizen. Idealerweise einen Pizzastein mitaufheizen.
7. Nun den Teig in vier gleich große Stücke teilen und mit einem Teigroller oder einer Nudelmaschine auf etwa 1,5 mm dünn ausrollen. Jeden Teigfladen dünn mit der Topfencreme bestreichen und das vorbereitete Gemüse gleichmäßig darauf verteilen.
8. Die Alpenflammkuchen anschließend auf dem heißen Pizzastein für zirka 4 Minuten knusprig backen. Bei der Zubereitung auf einem Backblech beträgt die Backzeit etwa 7 Minuten. Der Teig sollte am Ende schön knusprig und leicht goldbraun sein.
9. Den Rucola mit ein wenig Kräuteröl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Die fertig gebackenen Alpenflammkuchen mit dem dünn geschnittenen Rindfleisch belegen und den marinierten Rucola locker darauf verteilen.
10. Zum Schluss den Räucherschotten mit einer feinen Reibe großzügig über die Flammkuchen reiben, mit etwas Kräuteröl verfeinern. Den Fenchel-Birnen-Salat locker auf kleinen Tellern anrichten, die restlichen Honig-Walnüsse darauf verteilen und mit frischen Kräutern sowie essbaren Blüten garnieren.