

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Flammkuchen mit frischem grünem Spargel und geräuchertem Saibling

Koch: Marcel Ksoll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Flammkuchen

- 250 g Crème fraîche
- 300 g grüner Spargel
- 1 Pkg. Flammkuchenteig
- 20 ml Olivenöl
- 20 g gerissener Kren
- 1 kl. Bund Dill
- 100 g geräuchertes Saiblingsfilet
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pizzastein für den Grill

Für den Grillrost

- ½ geschälte Zwiebel
- Rapsöl
- 1 Metallspieß

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Zuerst den Grill für direkte Hitze (250° C) mit einem Pizzastein etwa 20 Minuten vorheizen.

2. In der Zwischenzeit den Dill waschen, trockentupfen und die Hälfte davon kleinhacken. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen kurz auf den Grillrost legen, bis sie leicht bräunen. Danach den Spargel vom Grill nehmen und schräg in Scheiben schneiden.

Tipp: Den Grillrost vorher mit einer in Rapsöl getauchten, auf einem Metallspieß aufgespießten halben Zwiebel einreiben.

3. Dann die Crème fraîche mit dem gerissenen Kren in einer Schüssel vermengen und den gehackten Dill begeben. Die Crème mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Nun den Flammkuchenteig auf einem Pizzablech ausrollen und mit der abgeschmeckten Crème fraîche bestreichen. Die Spargel-Scheiben darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Grill zirka 5 Minuten backen.

5. Zum Schluss den übrigen Dill kleinzupfen und den Flammkuchen vom Grill nehmen. Das in kleine Stücke zerteilte, geräucherte Saiblingsfilet auf dem Flammkuchen verteilen, mit dem gezupften Dill bestreuen und genießen.