

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2021 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Christian Gruner

**Variation von Flammwaie: Mit Speck & Zwiebeln,
 Ziegencamembert & Feigen, Forelle & Meerrettich**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl, Typ 630
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Mehl und Öl vermengen, dann so viel lauwarmes Wasser nach und nach hinzufügen, dass ein elastischer Teig entsteht. Teig kräftig salzen, anschließend in sechs Teile teilen und sehr dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kurz ruhen lassen. Vor dem Belegen die Teige kurz vorbacken. Etwa solange, bis der Teig im heißem Backofen eine Blase wirft.

**Für die Flammwaie mit Speck und
 Zwiebeln:**

50 g gut durchwachsener, schwach
 geräucherter Speck
 1 Zwiebel
 100 g Schmand
 1 Prise Kümmelsamen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit Kümmel, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Speck würfeln. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden.

Schmand dünn auf den vorgebackenen Teig auftragen, Zwiebeln auflegen und etwas andrücken. Speck draufgeben.

Den Backofen auf 230 Grad Umluft mit Oberhitze umstellen und die Flammwaie solange backen, bis der Rand an einzelnen Stellen sehr dunkel wird.

**Für die Flammwaie mit Camembert
 und Feigen:**

100 g älterer Ziegencamembert
 1 kleine, reife, frische Feigen
 1 EL Waldhonig

Feigen putzen und in kleine Stücke schneiden. Ziegencamembert in dünne Scheiben schneiden. Käse auf einen vorgebackenen Teig geben, mit den Feigenstücken belegen und den Honig darüber träufeln. Im heißen Backofen bei 230 Grad Umluft mit Oberhitze solange backen, bis der Rand an einzelnen Stellen sehr dunkel wird.

**Für die Flammwaie mit Forelle und
 Meerrettich:**

1 mittelgroße Forelle mit Haut
 10 cm frischer Meerrettich
 100 g Schmand
 1 Orange
 1 Beet Kresse
 1 Prise Kümmelsamen
 Mehl, zum Mehlieren
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Braten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit Kümmel, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und etwa eine Messerspitze des Orangenabriebs unter den Schmand rühren.

Meerrettich schälen, reiben und ebenfalls unter den Schmand heben.

Den Schmand auf den bereits vorgebackenen Teig auftragen und dann erneut backen.

Forelle waschen, trockentupfen und in kleine rechteckige Stücke filetieren. Die Hautseite mehlieren. Dann den Fisch in etwas Öl kurz und scharf auf der Haut anbraten. Die Forellenstücke auf den gebackenen Teig geben und mit etwas Kresse bestreuen.



Laut der WWF sind **Bachforellen oder Seeforellen**, die aus österreichischen Aquakulturen (Teichanlagen, Durchflussanlagen) stammen, eine gute Wahl und sollten auf dem Teller landen.

Für die Garnitur: Feldsalat und Rucola waschen und trockenschleudern. Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit anmachen. Mit Blüten dekorieren. Salat punktuell als Garnitur verwenden.

- 20 g Feldsalat
- 20 g Rucola
- 4-5 essbare Blüten
- 3 TL Balsamico Essig
- 1 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.