▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2021 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Sabrina Ammer

Selbstgemachter Flammkuchen mit Lauch, Champignons, karamellisierten Zwiebeln, Weißwein-Ziegenkäse-Sauce und Feldsalat mit Karotten-Pickles

Zutaten für zwei Personen

Für den Flammkuchen-Teig:
250 g Mehl
30 ml Speiseöl
1 TL Salz

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl mit Öl, 120 Milliliter lauwarmes Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und beide Hälften rund und dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Den Teig drei Minuten im Ofen backen.

Für den Belag (Lauch und Champignons):
2 Lauchstangen
350 g Champignons
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
3 EL Crème fraîche
1 Prise Kräuter der Provence
Butter, zum Anbraten
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den weißen Teil der Lauchstange in Ringe schneiden, in einer Pfanne mit Butter andünsten und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis er weich ist. Zitronenschale abreiben und den Abrieb aufbewahren. Danach den Saft auspressen. Lauch mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Kräuter der Provence und 2 EL Crème fraîche abschmecken.
Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Knoblauch andünsten.
Einen Esslöffel Crème fraîche auf dem vorgebackenen Teig verstreichen. Lauch und Champignons auf den Teig geben und für 14 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad backen. Zum Servieren etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die karamellisierten Zwiebeln:
1 Zwiebel
1 EL Balsamicoessig
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Salz und Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen und Zwiebeln noch etwas karamellisieren. Zum Schluss mit auf den Flammkuchen geben.

Für die Weißwein-Ziegenkäse-Sauce:
1 kleine Schalotte
100 g Ziegenkäserolle
1 EL Crème fraîche
50 ml trockener Weißwein
15 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf zerlassen.
Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter andünsten, bis sie glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und Crème fraîche dazugeben.
Die Kruste der Ziegenkäserolle grob abschneiden und den Käse in Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze und unter Rühren hinzufügen; die Hitze darf aber nicht zu hoch sein, sonst flockt die Sauce.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und grob mit einem Pürierstab mixen. Die Sauce über den Flammkuchen geben.

Für den Feldsalat:
200 g Feldsalat
2 EL Walnüsse
1 TL Senf
1/2 TL Honig
4 EL Walnussöl
2 EL Balsamicoessig

Die Walnüsse grob hacken und zu dem Feldsalat geben.
Öl, Essig, Senf und Honig anrühren und mit dem Salat vermengen.

Für die Karotten-Pickles:
3 Karotten
1 Zitrone
50 ml Apfelessig
1 TL Senfkörner
1 TL Zucker
1 TL Salz

Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in ein Glas legen. Zitronenschale abreiben. Essig mit 50 Milliliter Wasser, Zucker, Salz, Senfkörner und dem Zitronenabrieb aufkochen und über die Karotten gießen. Das Glas verschließen und die Pickles bis zum Servieren ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die gepickelten Karotten zum Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.