

Hier und heute



Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Feigen

Matthias Ludwigs verleiht seiner Flammkuchen-Variante durch cremigen Ziegenkäse, Feigen, Rosmarin und Honig eine mediterrane Note.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für vier Flammkuchen (von circa 25 x 25 cm oder Durchmesser 30 cm)

Zutaten für den Teig

- 500 g Weizenmehl, Typ 550
- 275 ml Wasser
- 20 ml Rapsöl
- 10 g Salz

Zutaten für den Belag

- 280 g Crème fraîche
- 120 g Schmand
- 180 g Ziegenfrischkäse
- 4 Feigen (circa 250 g)
- 4 g (1 TL) Rosmarin, gehackt
- 40 g Honig
- 30 g Pinienkerne
- 10 ml Balsamico
- 1 Prise Salz oder Fleur de Sel
- etwas schwarzer Pfeffer
- circa 40 g Rucola

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Wasser, Öl und Salz circa acht Minuten zu einem glatten Teig verkneten, anschließend etwa 30 Minuten ruhen lassen. Teig dann in vier Stücke (à ca. 200 g) teilen und rechteckig oder rund sehr dünn (circa 2 mm) ausrollen. Crème fraîche und Schmand verrühren und dünn aufstreichen. Die Feigen in Scheiben schneiden, auf den Flammkuchen geben und Ziegenfrischkäse darüber bröseln. Mit gehacktem Rosmarin und Pinienkernen bestreuen. Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 250-270 °C Ober-Unterhitze, wenn vorhanden auf einem Pizzastein circa zehn Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen gezupften Rucola, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer darüber geben und sofort servieren.

Tipps

- Falls vorhanden, alternativ bei 300-350 °C für ca. fünf Minuten im Pizzaofen backen.
- Crème-fraîche-Mischung nur dünn auftragen, damit der Boden schön knusprig bleibt.
- Honig erst nach dem Backen darübergeben, damit Aroma und Nährstoffe erhalten bleiben.
- Feigen außerhalb der Saison durch eine dünne Schicht Feigenkonfitüre oder Feigenchutney ersetzen.