

Quitten-Flammkuchen mit Schmorgurken und Lachs

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 (Apfel-) Quitte
- 1 Zitrone
- 1 EL Rübensirup
- 1 EL Distelöl
- 1 Schmorgurke
- 250 g Frischkäse
- 1 Eigelb
- 50 ml saure Sahne
- 2 Stück ofenfertiger Flammkuchenteig
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Räucherlachs

Die Quitte waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, die Quittenwürfel hineingeben. So wird verhindert, dass sie braun werden.

Rübensirup und Distelöl in einem tiefen Teller mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Quittenwürfel aus dem Zitronenwasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in die Rübensirup-Öl-Marinade geben. Alle Würfel gut mit der Marinade benetzen.

Die Schmorgurke schälen, bei Bedarf die Kerne entfernen, in Scheiben schneiden und in eine weitere Schale geben. Die Gurkenscheiben mit Salz bestreuen, dieses entzieht ihnen Wasser. Den Frischkäse mit Eigelb, der sauren Sahne sowie Salz und Pfeffer vermischen.

Den Flammkuchenteig auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit dem Frischkäse bestreichen. Nach Empfehlung des Herstellers im Ofen vorbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit den gut abgetropften Schmorgurken und Quittenwürfeln belegen. Nochmals backen, bis der Flammkuchen knusprig und die Quittenwürfel bissfest sind. Zum Schluss die rote Zwiebel in Ringe schneiden, den geräucherten Lachs in Streifen zupfen und beides auf den ofenheißen Flammkuchen geben.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 04.09.2018

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen