

FLAMMKUCHEN MIT LACHS UND ANCHOVIS

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 1.8.2021

Zutaten für 4 Personen

300 g	Mehl
1 gestr. EL	Salz
3 + 1 EL	Olivenöl
1 Packung	Fertighefe
1 Tasse	Warmes Wasser
4	Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
10	Anchovifilets
250 g	Lachsfilet
100 g	Schwarze Oliven
20 g	Kapern

Die Fertighefe in einer Tasse mit warmem Wasser auflösen. Aus Mehl, Salz, 3 EL Olivenöl und der portionsweise zugegebenen Hefelösung in der Küchenmaschine einen festen Hefeteig bereiten. 2 Stunden in Ruhe „gehen“ lassen, dann auf einem großen, leicht bemehlten Backofenblech auswalzen. Tomatenmark mit 1 EL Olivenöl und etwas Wasser verrühren



und dünn auf den ausgerollten Teig streichen. Dann mit den in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegen. Die Anchovis werden karreeförmig hierauf ausgelegt. Oliven und Kapern darüber verteilen. Der Flammkuchen wird nun für 10 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Umluftofen vorgebacken. Das Lachsfilet wird gewaschen, von der Haut befreit und in Streifen geschnitten. Die Streifen werden auf dem vorgebackenen Flammkuchen ausgelegt, der dann für weitere 5 Minuten im Ofen knusprig gebacken wird. Fertig!