

FLAMMKUCHEN MIT GRÜNTEE-GUACAMOLE UND GRAVED LACHS



ZUTATEN

Lachs:		
300	g	Lachsfilet
30	g	brauner Zucker
30	g	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1-2	EL	Zitronensaft, Zitronenabrieb
1	St.	Grüner Apfel, fein gewürfelt
2-3	EL	Sesamöl
Für den Flammkuchenteig:		
½	St.	Würfel Hefe (21g)
1	Prise	Zucker
300	ml	lauwarmes Wasser
400	g	Mehl Type 405
100	g	Pastagriess
1-1½	EL	Meersalz
4	EL	Olivenöl
Guacamole:		
1	St.	Limette, Saft und Abrieb
2	TL	brauner Zucker
2	TL	Grüner Tee
1	TL	Koriandersamen, geröstet u. gemörsert
1	EL	Crème fraîche
1	St.	Avocado
1	Prise	Meersalz, Schw. Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für den Graved Lachs das Lachsfilet mit dem Salz und dem Zucker „panieren“ und in einer Schüssel 12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Anschließend trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Für den Teig die Hälfte des Wassers nehmen und den Zucker und die Hefe darin auflösen.
3. Das Mehl, Pastagriess, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken vermengen. Nun das Hefegemisch hinzugeben und so lange mit dem restlichen Wasser auffüllen, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Nun 2 Min mit der Hand mit etwas Mehl kneten und anschließend bei 40 ° C in der Heißluftfritteuse, z.B. Philips Airfryer, 40 Min. gehen lassen und zu kleinen Kugeln formen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.
5. Für die Guacamole den Limettensaft und Abrieb mit dem Zucker, dem Tee und den gemörserten Koriandersamen etwas einkochen lassen. Die Crème Fraîche einrühren und alles durch ein Sieb seihen. Alles nun mit der Avocado ganz fein mixen.
6. Den Airfryer auf 160° C vorheizen. Nun die Teigkugeln dünn ausrollen und mit der Crème Fraîche bestreichen. In die Heißluftfritteuse geben und 10 Min. backen.
7. Anschließend herausnehmen mit Guacamole und Lachs belegen.