



ALVIS
Restaurant

Spargel-Flammkuchen mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 2 TL + 3 EL Zitronensaft
- 75 g kalifornische Walnuskerne
- 150 g Crème fraîche
- 1/2 TL Meersalz
- grober Pfeffer
- 1 Packung (260 g) frischer Flammkuchenteig
- 100 g geräucherter Schinken
- 1 Bund Rauke
- Backpapier

Zubereitung

1. Weißen & grünen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker und Zitronensaft 8–10 Minuten kochen. Grünen Spargel in kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker ca. 5 Minuten kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und schräg in Stücke schneiden.
2. 3 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Nüsse zugeben, mit dem Karamell vermengen und auf ein Stück Backpapier geben. Karamellnüsse auskühlen lassen, dann grob hacken.
3. Crème fraîche mit Meersalz und grobem Pfeffer abschmecken. Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und mit grünem und weißem Spargel belegen. Flammkuchen bei gleicher Temperatur weitere 5–7 Minuten backen.
4. Rauke putzen, waschen und abtropfen lassen. Flammkuchen herausnehmen, mit Schinken, Rauke und Karamellnüssen belegen und sofort servieren.

FOLLOW US!

