Es gibt ja Leute, den hängt der Flammkuchen schon zum Hals raus, weil ihn jeder Dorf- und Eckkneipen-Kochamateur inzwischen im Programm hat. Gern auch auf Anraten irgendwelcher „Kochprofis“ und „Küchenchefs“, die durch die Lande ziehen und den Wirten die Karten umkrempeln. Die Jungs empfehlen den Flammkuchen zunächst, weil er so simpel in der Zubereitung ist, aber auch, weil er durch wechselnde Belege endlos zu varieren ist. Aber was im Fernsehen natürlich nicht gesagt wird: Die Gewinnspanne ist beim Flammkuchen enorm. Der Wareneinsatz für eine übliche Portion der Variante Zwiebel und Speck liegt bei deutlich unter einem Euro. Verkauft wird der Fladen aber immer für mindestens sechs Euro. Macht eine Quote von 6:1, während man in der Essgastronomie eher mit Werte von 3:1 bis maximal 4:1 kalkuliert. Im Vergleich zur Pizza spart der Anbieter übrigens nicht nur die Hefe, sondern auch die Anschaffung eines speziellen Ofens oder eines Pizzasteins. Denn der Flammkuchen gelingt auch im Haushaltsbackofen immer.

Da dieselben „Küchenchefs“, „Kochprofis“, „Rosins“ und „Rachs“ den zur Pleite verurteilen Nichtskönnern zudem immer empfehlen, Saisongerichte anzubieten, werden immer mehr Saisons eingeführt. Beim Gemüse war’s ja bisher eigentlich immer nur der Spargel, der von Alters her eine begrenzte Zeit hat, in der er geernetet und verspeist wird. Plötzlich gibt’s ne Pfifferling-Saison! Sei’s drum. Tatsächlich kommen ab Anfang August frische Pfifferlinge auf die Märkte – ganz selten welche aus Deutschland, meist aus Russland, der Ukraine oder Polen, wo aber auch enorme Mengen an allerlei Fungiden in den Wäldern wachsen. Auf dem Carlsplatz beim Gemüsehändler Spier findet man aber auch Ware aus der Eifel, aus Oberbayern und dem Bayerischen Wald. Und wenn er keine Angst vor dem tödlichen Pilz hat und gern im Gehölz rumkriecht, der kann in diesen Wochen auch in den heimischen Wäldern Pfifferlinge in ausreichender Menge ernte. Aber eins merke sich jeder Pilzsammler: Man verrät selbst entdeckte Fundstellen nie, nie, nie – höchstens Verwandten ersten Grades!

Flammkuchenteig

Kurz und gut: Es gab Pfifferlings-Flammkuchen. Beginnen wir mit dem Flammkuchen-Teig. Jeder Esser kriegt einen Fladen oder ein ausreichend großer Fladen wird gerecht geteilt. Weil der Teig ultradünn wird, passt auf ein Backblech im üblichen 60-Zentimeter-Rohr immer nur ein Flammkuchen. Du kannst bei zwei Personen nun auf zwei Backblechen arbeiten oder nacheinander zwei Dinger backen. Sind noch mehr Hungrige am Start, wirst du um eine Zug-um-Zug-Produktion nicht herumkommen. Für zwei 1-Personen-Fladen brauchst du: 200 Gramm Weizenmehl 405, ein sehr frisches Eigelb, zwei Esslöffel leckeres Olivenöl, etwa 80

Milliliter Wasser, eine gute Prise Salz und (meine Erfindung für alle Weizenmehlteige) ein wenig geriebene Muskatnuss. Du gibst das Mehl in eine Schüssel, tust das Eigelb in die Mitte, lässt das Öl außen herum laufen, gibst Salz und Muskat dazu und schüttest zuletzt das Wasser aufs Dotter. Von der Mitte aus rührst du das Ganze jetzt mit einer Gabel durch bis sich alle Bestandteile verbunden haben. Bist du faul, arbeitest du den Teig jetzt fünf Minuten mit dem Rührgerät und Knethaken durch. Bist du sportlich, knetest du zehn Minuten mit der Kraft deiner bloßen Hände. Zuletzt erzeugst du einen Kloß, den du in Klarsichtfolie wickelst und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lässt. Apropos: Brauchst du den Teig deutlich später, lässt du ihn im Kühlschrank (im gemüsefach!) ruhen; dort braucht er etwa zwei Stunden bis zur Backreife.

Den Ofen musst du auf 220° Umluft oder 240° Unter-/Oberhitze vorheizen. Vor dem Backen brauchst du aber noch den Minimalbelag. Der besteht aus Zwiebeln und Creme fraiche oder saurer Sahne. Pro Fladen brauchst du eine halbe eher große Zwiebel, die du in sehr feine Ringe schneidest. Um nun einen Flammkuchen zu backen, gehst du so vor: Teile den 2-Personen-Klumpen in zwei Hälften. Hau den Kloß mit der Hand platt und drück ihn immer mehr zusammen, sodass er dünner und größer wird. Und zwar auf einem leicht bemehlten Untergrund. Dann kommt das Nudelholz zum Einsatz, mit dem du den Fladen ultradünn und in eine leicht ovale Form ausrollst. Leg das Teil auf ein passendes Stück Backpapier, streich zwei Esslöffel von der Creme fraiche / sauren Sahne darauf – das geht am besten mit einer Palette oder einem langen Butterbrotschmiermesser, notfalls aber auch mit dem Löffelrücken. Verteil die zugemessen Portion Zwiebelringe auf dem Kuchen und dreh ein bisschen schwarzen Pfeffer drauf.

Gebratene Pfifferlinge

Bis hierher ist die ganze Angelegenheit vegetarisch. Würde man Ei und Sahne entsprechend ersetzen (können, was ich nie versucht habe), wär’s sogar vegan. Auf den klassischen Flammkuchen kommt außer den Zwiebeln aber auch in dünne, kurze Streifen geschnittener, leicht geräucherter Schweinespeck. Beim Rezept hier fehlt der, weil er bei den Pfifferlingen mithilft. Übrigens: Rechne mit 200 Gramm Rohware pro Person bei den Pilzen und je zwei Essslöffel Speckstreifen bzw. – würfel. Weil bei Flammkuchen der Zusatzbelag nicht mitgebacken wird, musst du nun die Pfifferlinge vorbereiten. Das beginnt mit dem Speckschneiden und dem Verlesen der Pilze. Achtung: Nie, nie, niemals Pilze mit Wasser waschen! Nicht mal ein bisschen. Sie gehen dabei kaputt. Du musst Pilz für Pilz in die Hand

nehmen und untersuchen. Anhaftenden Erdboden sanft entfernen und matschige Stellen rausschneiden. Außerdem immer das allerunterste Ende des Stil abtrennen. Größere Exemplare so weit zerkleinern, dass alle Pilzteile annähernd gleich groß sind. In der Pfanne lässt du den Speck ganz langsam aus – das geht in einer normalen Pfanne am besten, wenn die trockene Pfanne auf einer Platte steht, die mit Stufe 4 oder 5 vorgeheizt ist. Wenn das Fett anfängt auszutreten, spürst du das am Geruch. Immer mal durchrühren, damit nichts ansetzt. Hat der Speck die gewünschte Bräune, gibst du einen knappen Esslöffel Butter zum Speck und schmeißt die Pilze rein. Dabei drehst du die Hitze auf 6 oder 7 und rührst nun so lange alles durcheinander bis die Pfifferlinge gar sind. Das wird maximal fünf Minuten dauern. Dreh die Platte aus und halte die Pilzmasse darauf warm, während du due Flammkuchen backst.

Und das geht schnell. Rechne mit höchstens acht Minuten, aber leg den Zeitpunkt der Fertigstellung optisch fest, indem du ab Minute sieben immer mal wieder ins Rohr guckst. Da es sich um helles Mehl und helle Sahne handelt, wird die Oberfläche nicht besonders braun. Aber die Zwiebeln, die werden braun. Wenn die hervorstehenden Enden fast schwarz sind, ist der Flammkuchen sicher fertig. Dann sind auch seine Ränder goldenbraun. Hol das Ding aus dem Ofen, gib ihn auf eine passende Platte und verteil eine gerechte Menge Pfifferlinge darauf. So servierst du den Pfifferlings-Flammkuchen. Und wenn die Pilzmasse beim Dauerbacken kalt geworden ist, schiebst du einen Flammkuchen nach dem Belegen noch mal für zwei Minuten ins Rohr. Dazu gibt’s traditionell einen kleinen, grünen Blattsalat mit einer einfachen Vinaigrette.