

Rustikale Pizza mit Lungauer Eachtling und geräucherter Lachsforelle



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Pizzateig

500 G Pizzamehl

250 ML lauwarmes Wasser

10 G frische Germ

15 G Salz

20 ML Öl

Belag

Öl zum Anbraten

1 BUND Frühlingszwiebel

50 G Speckwürfel

3 Eier

125 G Topfen

125 G Sauerrahm

Salz

Pfeffer

200 G Schafkäse

Kresse

Öl zum Befeuchten

3 Lungauer Eachtling (Erdäpfel)

Topping

Petersilie

Knoblauch

etwas Zitronenschale

geräucherte Lachsforelle

hochwertiges, kaltgepresstes Öl

125 G Sauerrahm

Zubereitung

1. Pizzamehl mit lauwarmen Wasser verkneten.
2. Etwas ruhen lassen. 10g frische Germ in 25ml lauwarmen Wasser auflösen und unter den Teig rühren.
3. Salz und Olivenöl dazufügen. Mindestens 10 Minuten einkneten.
4. Für 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
5. Anschließend den Teig portionieren und im Kühlschrank ein paar Stunden nachziehen lassen.
6. Pizzateig auf Backpapier rechteckig (ca. 40x25cm) dünn ausrollen und den Rand etwas überklappen.
7. Ausgerollten Pizzateig mit dem Backpapier auf das Backblech legen.
8. Das Backrohr auf 225° – Pizzastufe (=Heißluft und Unterhitze) einstellen.
9. Die vorbereitete Topfenmasse gleichmäßig auf den Pizzateig aufstreichen.
10. Die Erdäpfelscheiben fächerförmig auf die Topfenmasse auflegen.
11. Die Knoblauchscheiben gleichmäßig darüber verteilen.
12. Mit etwas Öl befeuchten und frische Kresse darüber verteilen.
13. Backrohr auf 220° reduzieren und die Pizza auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen (je nach Teigstärke und Backrohr!).
14. Mit Topping fertigstellen.

1. In einer erhitzten Pfanne etwas Öl hineingeben.
2. Die Frühlingszwiebel mit den Speckwürfel darin hell anbraten und auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel den Speisetopfen mit dem Sauerrahm glattrühren. Die Eier einzeln unter die Topfenmasse rühren und salzen sowie pfeffern.
4. Zerbröckelten Schafskäse und die Zwiebel-Speckmischung dazugeben.
5. Masse im Kühlschrank etwas anziehen lassen.
6. Die Eachtling mit der Schale und die geschälten Knoblauchzehen in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

1. In der Zwischenzeit die sogenannte "Gremolata" vorbereiten: Petersilie und Knoblauchzehen fein schneiden. Zitronenschale fein abreiben.

2. Fertige Pizza etwas überkühlen lassen, dann etwas von der feingeschnittenen Petersilie und Knoblauch darüberstreuen. Zitronenschale frisch darüber reiben.
3. Geräucherte Forellenfilets auf der Pizza platzieren und mit Sauerrahm, Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.
4. Und zum Schluss ein paar Tropfen hochwertiges Öl darüber.