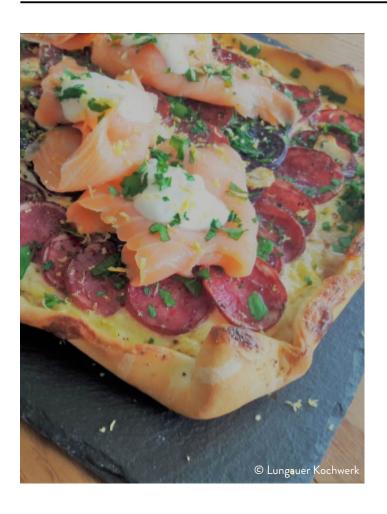
Rustikale Pizza mit Lungauer Eachtling und geräucherter Lachsforelle





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 (<u> </u>	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

Pizzateig

- 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.

Belag

- 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.

Topping

- 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.