

Rustikale Pizza mit Lungauer Eachtling und geräucherter Lachsforelle

1/3 Pizzateig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Pizzamehl
250 ML	lauwarmes Wasser
10 G	frische Germ
15 G	Salz
20 ML	Öl

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

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.

Info

Rustikale Pizza mit Lungauer Eachtling und geräucherter Lachsforelle

2/3 Belag

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

	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)

Zubereitung

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 Schafkäse 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.

Rustikale Pizza mit Lungauer Eachtling und geräucherter Lachsforelle

3/3 Topping

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

.....	Petersilie
.....	Knoblauch
.....	etwas Zitronenschale
.....	geräucherte Lachsforelle
.....	hochwertiges, kaltgepresstes Öl
125 G	Sauerrahm
.....	

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

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.