

Bärlauch-Lachs-Ziegenkäse Pizza

nach schmeckthier - Art

Zutaten für eine Pizza

200 g Pizzateig
120 g frisches Lachsfilet
1,5 EL (100 g) Crème fraîche
60 g Ziegenfrischkäse, natur
1 TL Milch
1 EL Zitronensaft
2 EL geriebener Pecorino
8 Blätter junger Bärlauch
½ TL Szechuanpfeffer
3 Prisen Salz
3 EL Weizenvollkornmehl



Zubereitung

Pizzateig 3-4 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, zu einer Kugel formen und möglichst luftdicht abgedeckt (trocknet sonst aus) bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Auch alle anderen Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Ofenrohr auf höchste Temperatur vorheizen.

Teig auf der –dünn mit Weizenvollkornmehl- bemehlten Arbeitsplatte breit drücken, den Rand unangetastet lassen und in die etwas bemehlte Pizzaform einpassen.

Crème fraîche mit etwas Milch streichfähig einstellen, salzen (2 Prisen) und –sobald der Ofen vorgeheizt ist- damit den Teig bestreichen. Die Teigränder 1 cm freilassen.

- ➔ Streicht man die Schmiere zu zeitig auf den Teig, zieht dieser Wasser und wird beim Backen pappig. Dies gilt natürlich auch für Tomatensauce oder andere wasserhaltige Schmierer.

Lachs in 1 cm dicke, 2 cm breite und 4 cm lange Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen.

5-7 kleine Häufchen Ziegenfrischkäse zwischen den Lachsstücken platzieren.

Als Letztes etwas Pecorino (zur Not geht auch Parmesan) darüber reiben.

Pizza für 8-10 Minuten bei 260°C auf dem Herdboden backen.

Den Bärlauch quer in 5 mm breite Streifen schneiden.

Den Szechuanpfeffer grob im Mörser zerstoßen.

Fertig gebackene Pizza herausnehmen, mit dem Pfeffer und einer Prise Salz würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Bärlauch über die Pizza verteilen.

Guten Appetit.

- ➔ Vegetarische Variante: einfach den Fisch weglassen, sonst alles identisch zubereiten. Schmeckt fast noch besser, als die fischige Version.