



Pizza mit Tomaten, Rindszunge und Ei

In Neapel käme mein Pizzarezept vermutlich nicht gut an, etwas zu frei ist die Auswahl der Zutaten - Alpkäse und Sauerrahm statt Mozzarella, dazu Rindszunge... Zudem ist sie recht üppig belegt. Kapern und Zwiebel dagegen, würden vermutlich auch in Neapel durchgehen. Kapernäpfel passen zur Rindszunge. Kapernäpfel sind die ausgewachsene Frucht des Kapernstrauches, viel grösser und etwas dezenter im Geschmack als die Kapern-Knospen, die üblicherweise als Kapern angeboten werden.

Der gekaufte Pizzateig... naja... die bessere Variante ist da zu finden

Zutaten

1 Pizzateig (gekauft), 15x20cm
1Tl Tomatenpüree
1 grosse Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
5 Piccadilly-Tomaten
2Tl Oregano getrocknet
1 kleine Zwiebel ca. 40g
100g Rindszunge gekocht (2 Scheiben, 1cm dick)
5 Kapernäpfel
Olivenöl
40g gereifter Alpkäse
60g Sauerrahm
1 Ei
Kräutersalz und Pfeffer
Hartweizengriess

Zubereitung

Knoblauch klein hacken, Tomaten ca. 1cm gross würfeln. 2 El Olivenöl mässig erhitzen.

Knoblauch und Tomatenpüree zugeben. Verühren und ca. 2 Minuten dünsten. Tomaten zugeben, mit Oregano, Kräutersalz und 1 Prise Zucker würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen und dabei öfters umrühren. Auskühlen lassen.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen, das dauert mindestens 30 Minuten.

Rindszunge zu Würfeln schneiden. Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Kapernapfel zu dünnen Scheiben schneiden. Alles zusammen vermischen.

Ein Holzbrett mit reichlich Hartweizengriess bestreuen. Pizzateig darauf ausrollen, die Ränder zu kleinen Wulsten formen. Zuerst die Tomaten auf dem Teig verteilen, dann die Zungenwürfel daraufgeben.

Alpkäse reiben, mit dem Sauerrahm vermischen und auf der der Pizza verteilen.

Pizza auf den heissen Backstein hieven und im unteren Drittel in den heissen Ofen schieben.

Nach 12 Minuten mit einem Löffel eine Delle in der Mitte der Pizza eindrücken, Ei aufschlagen und hineingeben. Ei mit Kräutersalz würzen. Weitere 5 Minuten backen. Vor dem Servieren mit etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Ich habe das Ei 10 Minuten mitgebacken, das war etwas lange. Nach nur 5 Minuten sollte das Eigelb noch etwas flüssig sein. Auch dann, nach 17 Minuten, ist die Pizza gut gebacken.









