



Rucolapizza mit Rehecarpaccio

Zutaten

(für 4 Portionen)

Pizzateig

- 8 EL Öl
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 400g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe

Belag

- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- 200g geriebener Mozzarella
- 8 EL Tomatensoße
- 2 Handvoll Rucolasalat
- 200g Rehrücken
- 3 EL frisch gehobelter Parmesan
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamicoessig

Rucolapizza mit Rehecarpaccio

Rehecarpaccio am Tag zuvor vorbereiten: Dazu Rehrückenfilet möglichst luftleer in mehrere Lagen Frischhaltefolie wickeln. Die Ende der Folie so fest zusammenzwirbelnd, dass ein kompaktes, festes Päckchen entsteht. Dieses jetzt in zwei Lagen Alufolie wickeln, Enden ebenfalls fest verwirbeln, dann das Päckchen auf der Arbeitsfläche mit den flachen Händen rund rollen und in den Tiefkühlschrank legen.

In einer Schüssel das Öl sowie 200ml lauwarmes Wasser und das Salz hinzugeben. Mehl und Trockenhefe zufügen und mindestens 3 Minuten gut verkneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmals etwa 3 Minuten gut durchkneten und weitere 45 Minuten gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.

Das Rehecarpaccio aus der Tiefkühltruhe holen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig vierteln, auf ein wenig Mehl ausrollen und in die Form bringen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Jede Pizza mit 2 EL Tomatensoße bestreichen, alles mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Käse bestreuen. Pizzen im Ofen (Mitte) ca. 10–12 Minuten backen. Inzwischen die Rucolablätter putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das noch gefrorene Carpaccio mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden.

Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Rucolablättchen und Carpaccio belegen. Jede Pizza mit 1 EL Öl und Balsamicoessig beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.

