

Tarik Rose Kartoffelpizza mit Räucherlachs

Mittwoch, 25. August 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche, Mediterran

Zutaten:

2	Knoblauchzehen
80 ml	Olivenöl
400 g	Kartoffeln, festkochend
4 EL	Butter
4 Blätter	Filoteig (ca. 30 x 39 cm; z. B. aus dem Kühlregal)
etwas	Salz
50 g	Rucola
200 g	bunte Cocktailtomaten
75 g	Pecorino (ital. Hartkäse; ersatzweise Parmesan)
200 g	Ziegenfrischkäse
0,5	Bio-Zitrone
150 g	Räucherlachs, in dünnen Scheiben
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
4. Knoblauch und Olivenöl mischen.
5. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und auf einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln.
6. Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen.
7. Je 1 Filoteigblatt vorsichtig auf jedem Blech verteilen, dünn mit Butter bestreichen. Die beiden übrigen Teigblätter jeweils auflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen.
8. Kartoffelscheiben leicht überlappend auf die Teigblätter legen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die freien Teigränder rundum jeweils so überklappen, dass eine runde oder ovale Pizzaform entsteht.
9. Kartoffeln mit dem Knoblauchöl beträufeln und mit Salz würzen.
10. Die erste Pizza im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 5–8 Minuten backen.
11. Inzwischen Rucola verlesen, putzen, gründlich waschen und trockenschleudern.
12. Cocktailtomaten waschen, trockenreiben und halbieren.
13. Pecorino fein reiben.
14. Pizza vorsichtig aus dem heißen Ofen nehmen. Hälfte Ziegenfrischkäse in kleinen Tupfen daraufsetzen. Jeweils Hälfte der Tomaten und Pecorino darauf verteilen.
15. Pizza weitere 5–6 Minuten knusprig backen. Dann die zweite Pizza ebenso backen.
16. Fertig gebackene Pizzen vor dem Anschneiden jeweils etwa 2 Minuten abkühlen lassen.
17. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
18. Die Pizzen zum Servieren jeweils mit Hälfte Lachs und Rucola belegen. Mit etwas Zitronenschale- und saft sowie Pfeffer würzen. Nacheinander anrichten.

Pro Portion: 520 kcal / 2170 kJ
36 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 33 g Fett