

Pizza mit Tomaten-Sugo, Kalb-Zunge, Rucola, Frischkäse

Für 4 Personen

Für die Kalbszunge:

1 gepökelte Kalbszunge	100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	50 ml mildes Olivenöl
30 ml Rapsöl	20 ml heller Balsamico	10 g mittelscharfer Senf
15 g Zucker	Schnittlauch	

Für die Tomaten:

1 kg grünfarbige Tomaten	200 g Schalotten	3 EL Olivenöl
100 g Sherryessig	1 TL Koriandersame	1 Bio-Zitrone
60 g Zucker	4 Lorbeerblätter	1 TL Meersalz
Cayennepfeffer		

außerdem:

2 Pizzaböden	200 g Ziegenfrischkäse	Rucola (Rauke)
--------------	------------------------	----------------

Kalbszunge abbrausen, in einen großen Topf geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren. Kräuter abbrausen. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und so viel Wasser zur Zunge geben, das die Zunge gerade gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz würzen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden weich köcheln lassen. Die Tomaten waschen, trocken reiben, die Tomaten in Stücke schneiden, dabei die grünen Stielansätze mit entfernen.

Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Mit Sherryessig ablöschen. Tomaten zugeben.

Koriander in einem Mörser zerstoßen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.

Koriander, Zitronenscheiben, Zucker und Lorbeerblätter zu den Tomaten geben. Unter gelegentlichen Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.

Tomaten-Sugo mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette Öle, Essig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einem cremigen Dressing mixen.

Zunge abtropfen lassen, die Haut abziehen. Zunge in feine Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette mischen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und überstreuen.

Backofen auf maximale Ober- Unterhitze vorheizen. Ein Backblech und – sofern vorhanden – einen Pizzastein darin mit erhitzen.

Pizzaböden auf ein Stück Backpapier legen. Jeweils mit etwas Tomatensugo bestreichen. Ziegenfrischkäse darauf verteilen. Pizzen nacheinander auf das heiße Blech/Backstein ziehen und im Ofen goldbraun backen.

Rauke verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern.

Pizzen mit einigen marinierten Zungenscheiben und Rauke belegt anrichten. Übrige Zungenscheiben und Tomatensugo extra dazu reichen.

Frank Buchholz am 25. August 2017