

BBQ-Pizza mit gegrilltem Rumpsteak

Für vier Portionen

Für den Teig:

125 ml Wasser	15 g frische Hefe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	250 g Mehl
Salz, Mehl		

Für das Tomatensugo:

3 Schalotten	4 junge Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	100 ml Tomatensaft	200 ml passierte Tomaten
150 g Cocktailtomaten	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für den Belag:

1 lila Gemüsezwiebel	$\frac{1}{2}$ gelbe Zucchini	$\frac{1}{2}$ grüne Zucchini
Pflanzenfett, Salz		

Für das Rumpsteak:

4 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL braunen Rohrzucker
$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	2 Rumpsteaks a ca. 200 g	Pflanzenfett
50 g gemischte Kräuter		

Für die Pizza das Wasser erwärmen und die frische Hefe darin vollständig auflösen. Thymian, Rosmarin von den Stielen zupfen und zusammen mit dem Zucker ebenfalls zum Hefewasser geben. Zum Schluss das Mehl hineinsieben und zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Den Pizzateig circa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Pizzastein mit wenig Mehl bestreuen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf dem Pizzastein weitere 15 Minuten gehen lassen. Die Schalotten, Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Das Olivenöl leicht erhitzen und Schalotten sowie jungen Knoblauch darin sanft anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben, leicht am Topfboden abbrennen lassen und mit wenig Zucker verfeinern. Danach mit Tomatensaft ablöschen und passierten Tomaten aufgießen. Die Sauce fünf bis zehn Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Die Cocktailtomaten vierteln, zur Sauce geben und mit feinem Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Gemüsezwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Zucchini putzen und in circa 0,5 Zentimeter dünne Streifen schneiden. Das Pflanzenfett in der Grillpfanne erhitzen und die Zucchinistreifen darin grillen, bis sich ein Grillmuster abzeichnet. Danach mit Salz würzen und in Würfel schneiden. Nun den fertigen Teig mit der Hälfte des Tomatensugo bestreichen und den Belag darauf verteilen. Die Pizza bei circa 180 Grad Heißluft im Backofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen. Für die Marinade Piment, Korianderkörner, Zucker und Salz in einem Mörser grob zermahlen. Die Steaks gründlich mit der Marinade einreiben und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.) Zum Grillen der Rumpsteaks die Grillpfanne hoch erhitzen und wenig Pflanzenfett hineingeben. Die Steaks nun in der Pfanne für ein bis zwei Minuten angrillen, um circa 45 Grad drehen und weitere ein bis zwei Minuten grillen, so dass ein Rautenmuster entsteht. Danach das Fleisch wenden und genau so verfahren. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad etwa fünf bis sechs Minuten garen. Den Backofen ausschalten, Ofentür leicht öffnen und weitere fünf Minuten ruhen lassen. Zum Servieren das Rumpsteak in Tranchen schneiden und auf die Pizza legen. Zum Schluss mit gemischten Kräutern vollenden.

Johann Lafer am 06. Juli 2013