

Pizza Orlando di Lasso mit Kaninchen-Rücken

Für 4 Personen

Teig:

250 g Mehl	125 ml Wasser	8 g Hefe
2 EL Olivenöl	5 g Salz	Mehl zum Ausrollen

Tomatensoße:

400 g Pizzatomen	0,5 Zehe Knoblauch	1 Prise Kräuter
6 EL Olivenöl, mild	1 EL Basilikum, frisch	10 Scheiben Mozzarella
Chili, gemahlen (mild)	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Belag:

120 g Kabanossi	200 g Steinpilze, klein	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Petersilie, frisch	1 Artischocke, groß	2 Kaninchenrückenfilets
1 Zweig Rosmarin	5 Riesen-Garnelen	6 EL Olivenöl, mild
0,5 TL Scampigewürz	Chilisalz, mild	Kümmel, gemahlen
Salz	Pfeffer	

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Fünf Esslöffel des Wassers leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Restliches Wasser, Olivenöl und Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In zwei Stücke teilen, zu Kugeln formen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit etwas Mehl zu zwei großen runden Teigplatten ausrollen und Pizzaformen von 28 Zentimeter damit auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomatensoße:

Die Tomaten erhitzen, gehackten Knoblauch, italienische Kräuter und Olivenöl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Zuletzt das Basilikum hinein rühren. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dabei einen ein Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die Mozzarellascheiben darauf legen und im vorgeheizten Backofen auf dem Pizzastein zehn Minuten backen.

Belag:

Die Kabanossi in dünne Scheiben schneiden. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Die Steinpilze putzen und in einen halben Zentimeter breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in einem Esslöffel Öl anbräunen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und Petersilie würzen. Die Artischocke zerkleinern. Den Kaninchenrücken bei milder Hitze in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl rundherum etwa acht Minuten sanft braten. Nach einigen Minuten den Rosmarinzwig dazu geben. Salzen und pfeffern und schräg in dickere Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen, entdarmen, halbieren und auf der Hautseite bei milder Hitze in einem Esslöffel Olivenöl ein bis zwei Minuten anbraten, bis sie sich etwas eindrehen. Dann wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in weiteren ein bis zwei Minuten knackig durchziehen lassen. Mit Scampigewürz bestreuen, drei Esslöffel Olivenöl dazu geben und mit mildem Chilisalz würzen. Die Pizza mit Fenchel, Steinpilzen, Artischocken, Kabanossi, Kaninchenrücken und Garnelen belegen.

Alfons Schuhbeck am 18. September 2009