Rezept

Lachs-Pizza mit Rucola

Ein Rezept von Lachs-Pizza mit Rucola, am 23.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
2 TL	Zucker
2	mittelgroße Möhren
2 TL	Zucker
100 ml	Crème fraîche
	Pfeffer
300 g	Lachsfilet
50 g	Rucola
60 g	Parmesan
	Backpapier
2 TL	Trockenhefe
	1/2 TL Salz
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
	Salz
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
10	Cocktailtomaten
	4-6 TL Pesto alla genovese (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1230 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker, Salz und etwa 100 ml Wasser zu einem Teig verkneten und 3-4 Min. kräftig kneten. Zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Die Möhren putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen, fein hacken. Möhren, 2 TL Zucker und Knoblauch 3 Min. in der zerlassenen Butter braten. Salzen. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

3. Fischfilet waschen, trockentupfen und in fingerdicke, 4 cm lange Stücke schneiden (Step 1). Diese mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 runde Pizzaböden (26-28 cm Ø) ausrollen (Step 2). Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und zugedeckt noch 10 Min. gehen lassen. Anschließend dünn mit Öl bestreichen und die Möhrenmasse darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, 180° Umluft) jeweils 8 Min. backen.

5. Inzwischen den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die vorgebackenen Pizzaböden mit Lachs und Tomaten belegen (Step 3). Jeweils 10-15 Min. backen, bis die Tomaten leicht gebräunt und knusprig sind.

6. Den Parmesan reiben. Die Pizzas aus dem Ofen nehmen. Mit je 2-3 TL Pesto beträufeln, mit Rucola belegen und mit Parmesan bestreuen.