

Frank Buchholz
Pizza mit grünem Tomatensugo, gepökelter
Kalbszunge, Rucola und Ziegenfrischkäse

Freitag, 25. August 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Mediterran / Gourmet-Küche

Zutaten:

Für die Kalbszunge:

1	gepökelte Kalbszunge (beim Metzger vorbestellen)
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
etwas	Schnittlauch

Für die Tomaten:

1 kg	grüne Tomaten (keine unreifen Tomaten, sondern ein Sorte grüne Tomaten)
200 g	Schalotten
3 EL	Olivenöl
100 g	Sherryessig
1 TL	Koriandersame
1	Bio-Zitrone
60 g	Zucker
4	Lorbeerblätter
1 TL	Meersalz
etwas	Cayennepfeffer

außerdem:

2	Pizzaböden (aus dem Kühlregal)
200 g	Ziegenfrischkäse
etwas	Rucola (Rauke)

Zubereitung:

1. Kalbszunge abbrausen, in einen großen Topf geben.
2. 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.
3. Die Tomaten waschen, trocken reiben, die Tomaten in Stücke schneiden, dabei die grünen Stielansätze mit entfernen.

4. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.
5. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Mit Sherryessig ablöschen. Tomaten zugeben.
6. Koriander in einem Mörser zerstoßen.
7. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.
8. Koriander, Zitronenscheiben, Zucker und Lorbeerblätter zu den Tomaten geben. Unter gelegentlichen Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.
9. Tomaten-Sugo mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
10. Für die Vinaigrette Öle, Essig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einem cremigen Dressing mixen.
11. Zunge abtropfen lassen, die Haut abziehen. Zunge in feine Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette mischen.
12. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und überstreuen.
13. Backofen auf maximale Ober- Unterhitze vorheizen. Ein Backblech und – sofern vorhanden – einen Pizzastein darin mit erhitzen.
14. 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.
15. Rauke verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern.
16. Pizzen mit einigen marinierten Zungenscheiben und Rauke belegt anrichten. Übrige Zungenscheiben und Tomatensugo extra dazu reichen.

Pro Portion: ca. 910 kcal / 3822 kJ

72 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 51 g Fett