

Thunfisch-Pizza

Zutaten für 4 Personen (Apéro)

350	g	Thunfisch (Sushi-Qualität)	
2	EL	Meersalz	
1	EL	Zucker	
1	EL	Korianderkörner	Fischfilet mit Meersalz, Zucker und angedrückten Korianderkörnern in einem Gefrierbeutel ca. 24 Stunden beizen.
250	g	Mehl	
½		Hefewürfel (21g)	
1	TL	Salz	
1	TL	Zucker	
2	EL	Olivenöl	
125	ml	Wasser	Pizzateig herstellen und mindestens eine Stunde gehen lassen. Teig dünn ausrollen, auf Blech mit Backtrennpapier legen und mit Gabel mehrmals einstechen.
50	ml	Rahm (od. Crème fraîche)	Teig mit Rahm bestreichen und 10-12 Minuten bei 250°C backen. Auskühlen lassen.
125	g	Crème fraîche	
2	TL	Wasabi-Paste	Gut verrühren und Pizzaboden damit bestreichen.
1	Bund	Rucola Blätter	Pizzaboden belegen. Thunfisch abreiben, trocknen und in dünne Scheiben schneiden (2mm). Pizzaboden damit belegen. Pizza in ca. 4 cm grosse Quadrate schneiden.
1	Karton	Kresse	Pizzaschnitten mit Kresse dekorieren.
		Variante	Anstelle von Thunfisch, 300g geräucherter Sockeyelachs (Rotlachs) verwenden.

