Pizza Bianca Adriatica

Zutaten für eine 33 cm Pizza:

ca. 250-300 g Pizzateig

Olivenöl

2/3 einer mittelgroßen Schalotte

125 g Crabmeat (ersatzweise Surimi-Sticks)

30 ml Marsala oder Noilly Prat

1 EL Mascarpone

100 g Ricotta

150 g geriebener Mozzarella

Parmesan am Stück (optional)

ca. 150 g kleinere geschälte rohe Garnelen

Petersilie

Besondere Hilfsmittel:

Backpapier

Pizzaschaufel (optional)

Pizzastein (optional)

1. Ein Backblech in die unterste Stufe beim Backofen einhängen. Ca. 15-30 Minuten auf 250° vorheizen, damit das Backblech sehr heiß wird. Noch besser: einen Pizzastein vorheizen.

2. Schalotte sehr fein würfeln und glasig anschwitzen. Crabmeat bzw. Surimi fein würfeln und kurz und scharf anbraten, mit Marsala oder Noilly Prat ablöschen, Mascarpone zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

3. Garnelen nachputzen, falls nötig, waschen und trocknen. Ganz kurz auf beiden Seiten anbraten, die Garnelen sollen noch nicht ganz durch sein.

4. Pizzateig auf Backpapier ausrollen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln, dünn mit Ricotta bestreichen, die Crabmeat-Paste und dann den geriebenen Mozzarella verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Optional noch mit frisch geriebenem Parmesan anreichern. Die Garnelen auflegen.

5. Mit einer Pizzaschaufel (oder mit einem Helfer) Pizza mit Backpapier auf das heiße Blech oder den Pizzastein geben und ca. 10 Minuten backen.

6. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Pizza bianca ist Pizza ohne Tomatensauce.

Rezeptanregung: Restaurant Danubio, Jesolo, Italien, Juni 2013.

Pizzateig: siehe eigenes Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Pizza, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München