

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2020** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Nicole Elbracht**

**Pizza Hawaii und Wildkräutersalat mit karamellisiertem Schinken**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g Weizenmehl Typ 550  
 6 g frische Hefe  
 1 EL Olivenöl  
 ½ TL Backpulver  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Hefe, Zucker, Olivenöl, Backpulver und Salz mit 100 ml Wasser in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten, bis sie sich zu einem Teig verbunden haben, dann nochmals 3 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit weiterkneten.

**Für die Barbecue-Sauce:**

1 EL Olivenöl  
 1 kleine rote Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 ½ TL Pimenton (geräuchertes Paprikapulver)  
 ½ EL brauner Zucker  
 ½ EL Worcestersauce  
 250 g passierte Tomaten

Für die Barbecue-Sauce das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebel abziehen, halbieren und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in die Pfanne geben und 2-3 Minuten unter Rühren anbraten, bis sie weich geworden sind. Pimenton und Zucker unter Rühren rund eine Minute mitbraten. Worcestersauce und passierte Tomaten hinzufügen und 10-12 Minuten unter Rühren köcheln, bis die Sauce um etwa ein Drittel eingekocht ist. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

**Für die Ananas-Salsa:**

1 rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 lange grüne Chilischote  
 150 g abgetropfte Ananasstücke, aus der Dose  
 125 g Tomaten  
 1 Limette  
 35 g ungesalzene Erdnüsse, ohne Schale  
 3 Zweige Koriander  
 3 Zweige Minze  
 Meersalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und je eine Hälfte fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Ananasstücke fein hacken. Tomaten fein würfeln. Eine Hälfte der Limettenschale reiben. Erdnüsse hacken. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für die Ananas-Salsa alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einem Sieb beiseitestellen, damit überflüssige Flüssigkeit abtropfen kann.

**Für den Belag:** Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

125 g Büffelmozzarella  
4 dünne Scheiben Schinken  
Olivenöl, zum Beträufeln  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mozzarella in Scheiben schneiden. Pizzateig auf ein mit Öl eingefettetes Pizzablech legen und sanft mit den Händen auseinanderziehen, so dass der Teig das Pizzablech vollständig bedeckt. Barbecue-Sauce gleichmäßig auf den Teigboden verteilen. 1/3 der Ananas-Salsa ebenfalls auf den Boden verteilen. Mit Mozzarella und Schinken belegen und mit Öl beträufeln. Im Ofen 6-8 Minuten backen, bis die Teigränder eine goldbraune Färbung aufnehmen. Großzügig mit schwarzem Pfeffer übermahlen und die übrige Ananas-Salsa dazu reichen.

**Für den Wildkräutersalat:**

100 g Wildkräutersalat  
(Beispiel: Portulak, roter Sauerampfer,  
Pimpinelle, Bronzefenchel)  
½ eingelegte Rote Bete  
1 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Orangensaft  
1 EL süßer Senf  
75 g luftgetrockneter Schinken  
100 ml Ahornsirup  
100 g brauner Zucker  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Weißweinessig, Orangensaft, Senf, Zucker und Salz und Pfeffer herstellen.

Salat waschen und trockenwedeln. Rote Bete würfeln, dazugeben und alles mit der Vinaigrette vermischen.

Schinken in breite Streifen schneiden und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Streifen mit Ahornsirup beträufeln und mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 15 min goldbraun knusprig werden lassen.

Pizza Hawaii auf Tellern anrichten. Wildkräutersalat daneben geben und Schinken darauf drapieren.