

gourmet / FOOD PAIRING



PIZZA MICHELANGELO

REZEPT AUS DEM RESTAURANT «SANTA LUCIA PARADEPLATZ», ZÜRICH
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

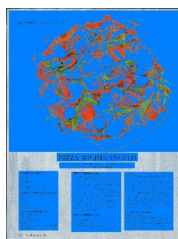
ZUTATEN FÜR DEN TEIG

5 g Hefe
3 dl Wasser
2 EL Olivenöl
2 TL Salz
500 g Pizzateig (Tipo 00)

ZUTATEN FÜR DIE TOMATENSAUCE

1 Dose Pelati-Tomaten (800 g)
Salz
Pfeffer
Zucker
1 Bund Basilikum

ZUTATEN FÜR DEN BELAG



240 g Pizza-Mozzarella
240 g Datteltomaten
200 g Mascarpone
60 g Rucola
200 g Parmaschinken, in feinen Scheiben
180 g Mozzarellaperlen

ZUBEREITUNG DES TEIGS

- Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen.
- Aufgelöste Hefe, 3 dl Wasser, Olivenöl und Salz zusammen in die Schüssel einer Rührmaschine geben. Auf langsamer Stufe ca. 3–4 Minuten rühren.
- Pizzamehl sieben und begeben.
- Alle Zutaten ca. 20 Minuten zu einem homogenen, elastischen Teig kneten. Anschliessend die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Den Teig zu vier gleich grossen, je ca. 200 g schweren Kugeln formen.
- Erneut mit einem feuchten Tuch bedecken und weitere 2–3 Stunden gehen lassen.

ZUBEREITUNG DER PIZZA

- Den Ofen mitsamt dem Blech auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Mozzarella mit einer Raffel reiben und die Datteltomaten längs halbieren.
- Den Teig so dünn wie möglich (weniger als 4mm)

- ausrollen/ausziehen und auf ein Backpapier legen.
- Für die Tomatensauce alle Zutaten miteinander vermengen.
- Die Sauce auf den Teig geben und in kreisrunden Bewegungen mit einer Kelle verteilen.
- Pizza-Mozzarella über die Tomatensauce streuen.
- Kleckse von Mascarpone auf die Pizza setzen.
- Die Pizza mit dem Backpapier auf das heisse Blech legen und in den Ofen schieben. Schon nach 3–4 Minuten ist sie fertig gebacken.
- Die heisse Pizza mit Rucola und Parmaschinken belegen. Datteltomaten und Mozzarella-Perlen daraufsetzen. Sofort servieren.

TIPP DES KÜCHENCHEFS

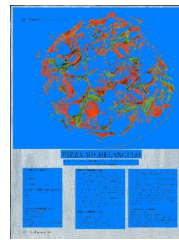
«Die Pizza keinesfalls mit Heissluft, sondern unbedingt mit Ober- und Unterhitze backen. So wird der Boden besonders knusprig und der Belag bleibt schön saftig. Heissluft würde die Pizza unnötig austrocknen.» Ricky Mohammad, Restaurant «Santa Lucia Paradeplatz», Zürich

EINE PIZZA WIE EIN GEMÄLDE

Die Pizza Michelangelo ist der Publikumstiebling im Zürcher «Santa Lucia Paradeplatz». Küchenchef Ricky Mohammad verrät, wie der Klassiker am besten zu Hause gelingt. Dazu empfehlen zwei Top-Sommeliers passende Tropfen.

TEXT LARISSA SCHMID

Die Pizza ist mit Sicherheit einer der grössten Exportschlager der italienischen Küche. Nicht zuletzt, weil sie simpel, lecker und unglaublich vielfältig ist. Wer sich zu Hause schon einmal daran gemacht hat, das Ergebnis der Lieblingspizzeria nachzubacken, weiss, dass das Ganze nicht wirklich einfach ist. Ricky Mohammad, Küchenchef des «Santa Lucia Paradeplatz» in Zürich, verrät uns deshalb nicht nur sein Rezept für den Gassenhauer, die Pizza Michelangelo, sondern auch, worauf bei der Zubereitung geachtet werden muss. «Für unsere Pizzen verwenden wir original italienisches Pizzamehl, Tipo 00», berichtet Mohammad. Dank hohem Glutenanteil macht es den Teig elastischer, sodass er sich nach dem Ausrollen nicht gleich wieder zusammenzieht. «Mit dem Handballen forme ich die Innenfläche der Pizza. Gleichzeitig drücke ich den Teig mit den Fingerspitzen von der Mitte nach aussen, um den Rand zu formen», erzählt er uns. Anschliessend kommen frische Tomatensauce und Mozzarella darauf. Es lohnt sich, speziellen Pizza-Mozzarella zu verwenden, denn der ist trockener und weicht den Pizaboden nicht auf. Beim Backen keinesfalls Umluft, sondern unbedingt Ober- und Unterhitze verwenden. Welche Weine zur beliebten Pizza Michelangelo passen, verraten zwei Schweizer Top-Sommeliers.



Ricky Mohammad, Küchenchef im «Santa Lucia Paradeplatz» empfiehlt Original-Pizzamehl.

EIN ELEGANTER TROPFEN MUSS ES SEIN

Diese Pizza braucht einen Wein, der ihre Reichhaltigkeit etwas auflockert. Diesen Part übernimmt der Barbera von Bruno Giacosa hervorragend. Die präzise Säure unterstreicht die Aromatik des Mascarpone und mildert die Fülle des Parmaschinkens, wodurch sich eine wunderbare Balance ergibt. Die fruchtigen Kirschen- und perfekt eingebundenen Röstnoten verbinden sich zudem wunderbar mit dem kross gebackenen Pizzateig. Pizza und Wein weisen Eleganz und Länge im Geschmack auf, die miteinander verschmelzen.

Barbera d'Alba 2016, Bruno Giacosa, Piemonte bindella.ch, CHF 47,-



Matteo Rimoldi, Sommelier «Bürgenstock Resort», Oberbürgen.

AUSGEWOGENHEIT IST DAS A UND O



Stefanie Herbst, Weinberaterin & Winzerin s.he Weine & Weinservices, Wil ZH.

Manchmal darf's etwas mehr sein, weshalb meine Wahl als Begleitung zur Pizza Michelangelo auf den 2016er Le Serre Nuove dell'Ornellaia aus der Toscana fällt – den Zweitwein des berühmten Spitzenweinguts Ornellaia. Das Gericht weist eine grosse Bandbreite an Geschmackskomponenten auf, die man bei der Weinauswahl berücksichtigen muss. Sie reicht von frischem Rucola und Datteltomaten bis hin zu cremigem Mascarpone und hauchdünnem Prosciutto di Parma. Da ist Ausgewogenheit das A und O der Weinempfehlung.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016, Toscana bindella.ch, CHF 46,50