

Foodpairing

Wine Food Pairing: Eine Pizza wie ein Gemälde



© Shutterstock

Wine Food Pairing: Eine Pizza wie ein Gemälde

Chef Ricky Mohammad von der Zürcher «Santa Lucia Paradeplatz» verrät, wie die beliebte Pizza Michelangelo zu Hause gelingt.

21. August 2019

Autor: Larissa Schmid

Foodpairing Pizza Zürich

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.



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 74486680
Ausschnitt Seite: 2/5



© Bindella

Anschliessend kommen frische Tomatensauce und Mozzarella darauf. Es lohnt sich, speziellen Pizza-Mozzarella zu verwenden, denn der ist trockener und weicht den Pizzaboden nicht auf. Beim Backen keinesfalls Umluft, sondern unbedingt Ober- und Unterhitze verwenden. Welche Weine zur beliebten Pizza Michelangelo passen, verraten zwei Schweizer Top-Sommeliers.

Pairing: Ein eleganter Tropfen muss es sein



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 74486680
Ausschnitt Seite: 3/5

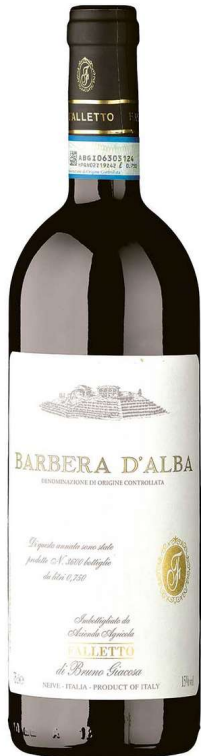


Foto beige stellt

Matteo Rimoldi, Sommelier «Bürgenstock Resort», Oberbürgen.

Diese Pizza braucht einen Wein, der ihre Reichhaltigkeit etwas auflockert. Diesen Part übernimmt der Barbera von Bruno Giacosa hervorragend. Die präsen Säure unterstreicht die Aromatik des Mascarpone und mildert die Fülle des Parmaschinkens, wodurch sich eine wunderbare Balance ergibt. Die fruchtigen Kirsch- 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

www.bindella.ch , CHF 47,-

Pairing: Ausgewogenheit ist das A und O



Web Ansicht

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 74486680
Ausschnitt Seite: 4/5



Foto beige stellt

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 Toskana 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

www.bindella.ch , CHF 46,50

ZUM REZEPT



Web Ansicht



Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 74486680
Ausschnitt Seite: 5/5

