



## REH-PIZZA BEARNAISE

### JEDER LIEBT PIZZA

Beachten Sie, dass dieser Teig für 4-5 Pizzen reicht, das Rezept für den Belag reicht nur für eine Pizza. Also entweder das Rezept vervielfachen oder einfach was anderes drauf.

## REH-PIZZA BEARNAISE

### Zutaten

#### Pizzateig:

- ¼ l kaltes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 300 g Tipo 00 Mehl
- 125 g Polenta oder Grieß
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl

#### Belag für 1 Pizza:

- ½ Rehbockfilet
- Béarnaise (hausgemacht ist zu bevorzugen)
- Butter zum Braten
- 2 Handschuhe Knoblauch
- Frischer Thymian
- 1 Schalottenzwiebel, fein gehackt
- ½ frische Chili, in dünne Scheiben geschnitten
- 100g. frischer Mozzarella
- 50 g. frisch geriebener Parmesan
- Tomatensauce (hausgemacht ist zu bevorzugen)

Backofen auf 250 Grad vorheizen

🕒 30 min.

### Zubereitung

Für den Pizzateig Hefe, Zucker und Wasser mischen. Langsam das Mehl Tipo 00 und Grieß hinzu geben. Salz und Olivenöl untermischen und ca. 10 min weiterkneten. Lassen Sie den Pizzateig über Nacht im Kühlschrank gehen (langsame Methode) oder an einem warmen Ort, bis er doppelt so groß ist (schnelle Methode).

Für den Belag das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butter, Knoblauch und frischem Thymian auf jeder Seite anbraten ca. 2,5 Min. (je nach Größe). Vor dem Anschneiden das Filet 10 min ruhen lassen.

Bereiten Sie den Pizzateig vor, während das Fleisch ruht. Dazu den Teig ausrollen und Tomatensauce hinzugeben, gefolgt von Mozzarella, fein gehackten Schalotten und Chili. Als letztes den frisch geriebenen Parmesan drüber streuen.

Im Ofen etwa 10 min backen. auf 250 Grad.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf die Pizza geben. Béarnaise beträufeln.

Viel Spaß beim Kochen & Guten Appetit.