

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



## Japanische Pizza

**Koch: Philipp Stohner**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Pizza

- ½ Spitzkohl oder Weißkohl
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Hühnerbrühe
- 300 g Mehl
- Salz
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Chilikäse-Sauce

- 200 g Chilikäse (alternativ: Bergkäse)
- 50 ml Milch
- 50 ml Rahm
- Salz

Für die Pilze

- 200 g Shiitake Pilze
- 1 Schalotte
- Butter zum Anbraten

Quelle: ORF extra

- Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- frischer Kerbel

Für die knusprige Gerste

- eine Handvoll Gerste
- Öl zum Frittieren
- Salz

Für die Garnitur

- 2 EL gerösteten Buchweizen
- 2 EL geröstete Kürbiskerne
- 2 hauchdünne Radieschen-Scheiben

## Zubereitung

**1.** Für die Pizza zuerst den Kohl vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Dann die Milch, die Hühnerbrühe, das Mehl, etwas Salz und die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem Teig rühren. Die Kohlstreifen untermengen und die Masse in einer Pfanne in etwas neutralem Pflanzenöl bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten goldgelb anbraten.

**2.** Für die Chilikäse-Sauce den Käse in grobe Würfel schneiden, gemeinsam mit der Milch und dem Rahm in einen Topf geben und langsam erwärmen, sodass der Käse schmilzt. Zum Schluss mit etwas Salz abschmecken, in eine Spritzflasche abfüllen und kaltstellen.

**3.** Nun die Shiitake Pilze vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Anschließend die Pilze in etwas Butter anbraten, dann die Schalotten dazugeben und mitrösten. Nun die Pilze mit einem Schuss Sojasauce ablöschen und mit Salz, Pfeffer und mit frischem, feingehacktem Kerbel würzen.

**4.** Für die knusprige Gerste die Gerste in einer Fritteuse oder in einem Topf in heißem Öl frittieren, abtropfen lassen und leicht salzen.

**5.** Zum Schluss die Pizza aus der Pfanne nehmen und mit den Shiitake Pilzen, den hauchdünn gehobelten Radieschen-Scheiben, der gepufften Gerste und den gerösteten Kürbiskernen und dem Buchweizen belegen und genießen.

**Tipp:** Zur japanischen Pizza passt auch ein frischer Wildkräutersalat sehr gut dazu.

**Zur Info:** Die Japanische Pizza nennt sich im Original *Okonomiyaki*. *Okonomi* bedeutet „Geschmack“ oder „Belieben“ und *yaki* bedeutet „gebraten“ oder „gegrillt“.