

Italienische Rezepte

Crostini Beläge, Teil 1

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Crostini, Italien, Kalt, Vorspeise

12 Scheib. Baguette; oder Brot

2 Essl. Olivenöl

DI TONNO

180 g Thunfisch in Olivenöl
- abgetropft
60 g Butter; weich
1/2 Bund Petersilie; gehackt

1 kleine Zwiebel; gehackt
Zitronensaft
Weisser Pfeffer

ROSSI

400 g Reife Fleischtomaten
2 Frühlingszwiebeln fein
- geschnitten
1 Bund Basilikum; fein gehackt
Salz

Schwarzer Pfeffer
1 Essl. Aceto balsamico o.
- Rotweinessig
4 Essl. Olivenöl

DI FEGATINI

300 g Geflügelleber
1 mittelgr. Zwiebel; fein geschnitten
1 Knoblauchzehe fein
- geschnitten
8 Salbeiblätter
1 Essl. Kapern
2 Sardellenfilets

40 g Butter
1 Essl. Olivenöl
2 Essl. Madeira; o. Cognac
Zitronensaft
Salz
Schwarzer Pfeffer

Wenn man in der Toskana von Crostini spricht, meint man geröstete runde oder ovale Brotschnitten, die mit Hühnerleberpaste bestrichen sind. Auf den ersten Blick scheinen alle Crostini mit Hühnerleber gleich zu sein. Schließlich ist die Hauptzutat auch immer die gleiche. Doch wer in verschiedenen toskanischen Häusern einkehrt, wird feststellen, dass die Crostini jedes Mal anders zubereitet werden. Manche Köche fügen der Leber Zwiebeln hinzu, andere nicht. Viele würzen mit einem Lorbeerblatt, andere erschauern bei dem bloßen Gedanken daran. Ganz Verwegene brechen sogar die goldene Regel der toskanischen Küche und nehmen Butter statt Olivenöl. Und selbst das Brot und der Wein sind verschieden. Manche Köche rösten das Brot, manche braten es, manche feuchten es mit Bouillon an, manche servieren es warm, manche servieren es kalt. Es gibt Köche, die die Paste mit Weißwein verfeinern, andere, die auf Rotwein schwören, und wieder andere, die sie mit Cognac parfümieren. Eines allerdings ist gewiss: ganz gleich welche feinen Unterschiede sie auch aufweisen mögen, es gibt kein toskanisches Restaurant, in dem man keine Crostini bekommt.

Die Rezepte mit Geflügelleber, Tomaten, Pilzen oder Oliven sind klassisch, die Idee lässt sich aber variieren. Der Belag kann aus anderen Zutaten bestehen und das Weissbrot kann durch Bauernbrot (am besten aus Sauerteig) ersetzt werden. Wichtig ist aber, dass das Brot frisch aus der Pfanne oder aus dem Ofen kommt. Der Belag dagegen lässt sich vorbereiten. Sind die knusprigen Brote fertig, müssen sie sofort gegessen werden: sie weichen sonst auf.

Die Baguettescheiben mit wenig Öl bepinseln und im Backofen goldbraun rösten. Das heiße Brot mit einer der folgenden Mischung bestreichen und sofort servieren.

Di tonno: der Thunfisch in einer Schüssel zerpfücken, Butter, Petersilien, Zwiebeln und Zitronensaft hinzufügen, alles mit einer Gabel locker vermischen. Das heiße Brot mit der Mischung bestreichen, mit wenig Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Rossi: die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten. Halbieren, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln und Basilikum unter die Tomatenwürfel mischen, salzen, pfeffern, mit dem Essig würzen und Öl darunter mischen. Mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Di fegatini: die Geflügelleber gut parieren, d.h. von Haut und Fettresten befreien. Die Hälfte der Salbeiblätter fein schneiden, Kapern und Sardellen mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und hacken. Butter und Öl in einer weiten Pfanne aufschäumen lassen, Zwiebel, Knoblauch, Salbei und Leber hinein geben und kurz anbraten, bis die Leber hell wird, aber noch nicht gebräunt ist. Mit dem Madeira oder Cognac ablöschen, Kapern und Sardellen dazugeben und fünf Minuten schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, auf die gewünschte Konsistenz pürieren. Die mit dieser Mischung bestrichenen Brotscheiben werden mit Salbeiblattstreifen oder Olivenschnitze garniert.