
Kreativ Krimi

VORSPEISEN - MORD IN DER TOSKANA?



Bruschetta mit Lachs

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Baguette oder Ciabatta (ca. 400 g)
- 200g Frischkäse
- 100 g Ricotta
- 1 Bio-Zitrone (Saft + Abrieb)
- 200 g geräucherter Lachs (in feinen Scheiben)
- 2 EL Kapern (abgetropft)
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Frischkäse, Ricotta, Zitronensaft und -abrieb zu einer glatten Creme verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Creme abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Baguette oder Ciabatta in Scheiben schneiden, kurz vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und im Ofen oder in der Pfanne goldbraun rösten.
4. Brot mit der Zitronencreme bestreichen, mit Lachsscheiben belegen, Kapern und Schnittlauch darüberstreuen.



Antipasti

Zutaten für 6 Personen:

- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 200 g gemischte Oliven (grün + schwarz, entsteint)
- 200 g Pecorino (am Stück)
- 1 Ciabatta-Brot
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin (gehackt)



Zubereitung:

1. Gemüse in Scheiben oder Streifen schneiden, mit Olivenöl, Balsamico, Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Gemüse auf einem Grill oder in einer Grillpfanne beidseitig anrösten, bis es weiche Röststreifen bekommt.
3. Vor dem Servieren mit Oliven und Pecorino auf einer Platte oder Tellern anrichten. Ciabatta in Scheiben schneiden und kurz aufbacken oder toasten und dazu reichen.



Kichererbsencreme

Zutaten für 6 Personen:

- 1 großes Ciabatta oder 1 Baguette
- 2 Dosen Kichererbsen à 400 g (Abtropfgewicht ca. 480 g)
- 3 EL Tahin (Sesampaste)
- 1–2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone (Saft + Abrieb)
- 4 EL Olivenöl + etwas zum Rösten
- Salz, schwarzer Pfeffer, optional $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 100–120 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 1 Bund Basilikum (ca. 30 g)



Zubereitung:

1. Kichererbsen abgießen (Aquafaba auffangen).
2. In einem Mixer Kichererbsen, Tahin, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, 2–3 EL Aquafaba/Wasser, Salz, Pfeffer (und optional Kreuzkümmel) cremig pürieren.
3. Ciabatta in 12 Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln, im Ofen bei 180 ° Umluft C 6–8 Min. goldbraun rösten.
4. Scheiben mit Creme bestreichen, mit gehackten Tomaten und Basilikumblättern garnieren. Sofort servieren.



Crostini mit Leber

Zutaten für 6 Personen:

- 300 g Hühnerleber
 - 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
 - 50 g Butter
 - 2 EL Olivenöl
 - 50 ml Marsala oder Sherry
 - 1 TL Kapern
 - 2 Sardellenfilets (optional)
 - Salz, Pfeffer
- Karamellierte Zwiebeln:
 - 3 rote Zwiebeln (in feinen Streifen)
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 EL brauner Zucker
 - 2 EL Balsamico
 - Für die Crostini:
 - 1 Baguette oder Ciabatta
 - Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

1. Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Hühnerleber zugeben und rundum anbraten. Mit Marsala ablöschen, Kapern und Sardellen zufügen, alles 5–8 Min. köcheln lassen. Mit Butter cremig pürieren, salzen und pfeffern.
2. Für die karamellisierten Zwiebeln: Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Zucker und Balsamico zugeben, ca. 15 Min. weich und süßlich einköcheln.
3. Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und goldbraun rösten. Mit Paté bestreichen, Zwiebeln darauf geben.

