

Italienisch-Bayerische Vorspeisen-Variation mit Speck

Für 2 Personen

400 g Champignons	250 g Speck	2 Scheiben bayerischer Schinken
6 Scheiben Ciabatta	2 Fleischtomaten	3 Zehen Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel	1 rote Zwiebel	1 Schalotte
100 g Walnüsse	200 g Parmesan	125 g Camembert, Kuhmilch
20 g ital. Schafmilchkäse	0,5 belgischer Käse	20 g Butter
2 EL Magerquark	1 EL Sahne	1 Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 EL Petersilie, glatt
1 TL Oregano	1 EL Pinienkerne	2 Spritzer Trüffelöl
100 ml Olivenöl	1 TL Paprikapulver, edelsüß	3 EL helles Bier
Kümmel, gemahlen	Balsamico-Crème	Salz
Pfeffer		

Die weiße Zwiebel und eine Zehe Knoblauch abziehen und anschließend fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen und zwei Esslöffel Olivenöl hineingeben. Die Hälfte der gehackten Zwiebeln mit dem Knoblauch, dem Speck in die Pfanne geben. Den Rosmarinzweig und den Thymianzweig mit in die Pfanne geben und alles andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Den Rosmarin- und den Thymianzweig entnehmen. Die Champignons putzen und klein schneiden. Anschließend die Champignons hinzugeben und fünf Minuten anbraten. Anschließend das Ganze in einen Mixer geben, den Parmesan, die Walnüsse und etwas Olivenöl hinzugeben und zu einem Pesto mixen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Ein halbes Bund Basilikum und die Hälfte des Oregano klein hacken. Die Tomaten halbieren. Die Schale abziehen und die Kerne entfernen. Anschließend die Tomaten würfeln. Zu den Tomatenwürfeln das Basilikum, das Oregano, den Knoblauch und zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben und vermischen. Eine Pfanne erhitzen und die restlichen gehackten Zwiebeln darin anbraten. Die Tomatenmischung hinzufügen. Anschließend bei niedriger Temperatur warm halten. In einer Pfanne die Pinienkerne kurz anbraten und in derselben Pfanne die Ciabattascheiben kurz in Olivenöl anbraten. Den Camembert und den belgischen Käse klein schneiden. Beides mit der Butter vermengen. Anschließend alles mit dem Paprikapulver und dem Kümmel abschmecken. Den restlichen Oregano, die Petersilie und das restliche Basilikum hacken und ebenfalls zu dem Camembert geben. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Alles in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken und mit dem Magerquark, der Sahne und dem Bier zu einer Crème verarbeiten. Die erste Ciabattascheibe mit Champignon-Speck-Pesto bestreichen. Die zweite Scheibe mit der Tomatenmischung, und die dritte Scheibe mit dem Basilikumobatzden bestreichen. Das Trüffelöl kurz in einer Pfanne erwärmen. Den Schinken und den italienischen Käse in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit den gerösteten Pinienkernen und dem Trüffelöl garnieren. Die Ciabattascheiben dazu anrichten. Zuletzt den Teller mit der Balsamico-Crème garnieren.

Merlin Lamparth am 27. April 2010