Gratinierter Sommer-Salat und Tomaten-Pesto auf Crostini

Für zwei Personen

Für die Crostini:

1 Baguette	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
1 TL Salzflocken		

Für das Tomatenpesto:

40 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	8 getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen	25 g Pinienkerne	40 g Parmesan
1 TL Tomatenmark	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Paprika	10 Zuckerschoten	8 Kirschtomaten
1 Avocado	40 g Rucola	2 Mozzarellakugeln
50 g Pinienkerne	1 Prise Zucker	4 TL weißer Balsamico
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Crostini:
Backofen auf 230 C Grad Oberhitze vorheizen.
Knoblauchzehe abziehen.
Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit Knoblauch abreiben. Eine Pfanne erhitzen und die Scheiben darin auf beiden Seiten anrösten. Butter mit Salzflocken vermengen, bestreuen. Die angerösteten Baguettescheiben im Backofen bei 100 Grad backen..

Für das Tomatenpesto:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.
Rucola und Tomaten waschen. Knoblauchzehen abziehen.
Die gerösteten Pinienkerne, Rucola, Basilikum, geschälte Knoblauchzehen, Tomaten, eine Prise Zucker, Tomatenmark, Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl mit einem Stabmixer zu einer sämigen Masse pürieren. Zum Schluss noch den Parmesan reiben und dazugeben. Nochmal pürieren.

Für den Salat:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.
Zuckerschoten waschen und vierteln. Paprika ebenfalls waschen und in ähnlich große Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin Schoten und Paprika für 5 Minuten braten.
Avocado schälen, entkernen und kleinschneiden. Rucola waschen.
Pinienkerne, das gebratene Gemüse, die Avocado und den Rucola zu einem Salat vermengen. Etwas Balsamico hinzugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
Mozzarella abtropfen lassen und waagerecht halbieren. Tomaten waschen und vierteln.
Jeweils zwei Servierringe auf einen Crostini stellen. Salat und Pesto in die Ringe schichten und mit einer Mozzarella-Hälfte abdecken.
Die gefüllten Anrichteringe auf den Crostini im Backofen backen, bis der Mozzarella die gewünschte Bräunung erlangt hat.
Zum Servieren die Ringe vorsichtig entfernen und mit Olivenöl und Balsamico nappieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Bußmann am 28. Mai 2019