

# Crostini mit Tomate, Mozzarella, Pesto, Wildkräutersalat

## Für zwei Personen

### Für die Crostini:

½ Ciabatta	1 Zitrone	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten	2 Schalotten	4 EL weißer Balsamicoessig
2 TL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Mozzarella:

2 Kugeln à 125 g Büffelmozzarella	2 Eier	20 g Parmesan
Chiliflocken	75 g Semmelbrösel	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für das Pesto:

2 Bund Basilikum	4 Zweige Petersilie	2 mittelgroße Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne	60 g Pecorino	2 kleine Prisen Chiliflocken
120 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	1-2 Limetten	Salz, Pfeffer
------------------------	--------------	---------------

### Für die Fertigstellung:

2 Zweige Basilikum	6-8 essbare Blüten	
--------------------	--------------------	--

## Für die Crostini:

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Ciabatta in sechs dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und die Brotscheiben hineinlegen und marinieren.

Anschließend die Brotscheiben im vorgeheizten Backofen rösten.

## Für die Tomaten:

Tomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren. Schalotten abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Schalotten mit Zucker hineingeben und warten bis es zu karamellisieren beginnt. Mit Balsamicoessig ablöschen und schließlich mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

## Für den Mozzarella:

Parmesan reiben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, mit Pfeffer und Chiliflocken würzen und mit geriebenen Parmesan vermengen.

Semmelbrösel in einen zweiten tiefen Teller geben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Mozzarella halbieren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Dann die Mozzarellahälften durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wälzen.

Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Mozzarellahälften kurz ringsherum anbraten.

Panieren Sie den Mozzarella doppelt und backen Sie ihn anschließend schwimmend in Fett aus. So wird verhindert, dass der Käse beim Braten zerläuft und im besten Fall in Form bleibt.

## Für das Pesto:

Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Basilikum, Petersilie, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl, 2 Prisen Salz, Pfeffer und Chiliflocken in einem Multi-Zerkleinerer fein pürieren.

Pecorino fein reiben und unter das Pesto heben.

Ca. 2 Esslöffel Pesto für den Salat beiseitestellen.

**Für den Salat:**

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Kurz abtropfen lassen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Salat in eine Schüssel geben und mit Limettensaft und dem zuvor hergestellten Pesto vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Blüten verlesen. Pesto kreisförmig auf einen Teller geben. Etwas Salat in die Mitte geben. Nun ein Türmchen bauen. Dafür abwechselnd eine Brotscheibe, Tomaten, eine Mozzarellahälfte und Salat stapeln.

Türmchen mit etwas Salat sowie Basilikum und essbaren Blüten garnieren. Zur Stabilität einen kleinen Zahnstocher in das Gebilde stecken. Restlichen Salatblätter auf dem Teller anrichten und mit restlichen Pesto beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Schiff am 14. September 2021