

Caprese, Champignon-Olive und Thunfisch-Kapern

Für zwei Personen

Für Caprese:

1 Sch. Ciabatta vom Vortag	1 Tomate	1 Knoblauchzehe
125 g Büffelmozzarella	2 Blätter Basilikum	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Champignons und Oliven:

1 Sch. Ciabatta vom Vortag	8-10 braune Champignons	1 Schalotte
30 schwarze Oliven	1 Bund glatte Petersilie	50 ml Rotwein
100 ml Sahne	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Thunfisch und Kapern:

1 Sch. Ciabatta vom Vortag	100 g Thunfischfilets in Olivenöl	1 Zitrone
2 Eier	1 TL milder Senf	20 Kapern, in Salz
2 Riesenkapern, in Essig	4 Sardellenfilets, in Öl	1 EL eingel. grüner Pfeffer
1 EL getrock. Oregano	250 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für Caprese:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brot halbieren und im Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sie braun und knusprig ist.

Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella in etwas dickere Scheiben schneiden und den Knoblauch abziehen. Wenn das Brot fertig ist, herausnehmen und zuerst mit der Knoblauchzehe einreiben, dann ein paar Scheiben Tomate darauflegen, salzen, mit Mozzarella belegen, erneut salzen und etwas Pfeffer dazugeben und nochmals für 2-3 Minuten in den Ofen geben, sodass Mozzarella leicht anschmilzt. Wenn das geschehen ist, herausnehmen, auf Teller legen und mit einem Schuss Olivenöl und Basilikum garnieren.

Für Champignons und Oliven:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stängeln trennen und nur die Stängel ganz fein hacken.

Schalotten abziehen und fein hacken. Champignons putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Oliven fein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zutaten in folgender Reihenfolge (mit jeweils ca. 2 Min Abstand) dazugeben: Schalotten, Petersilienstängel, Champignons und Oliven. Sobald alles gut angebraten ist, mit etwas Rotwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Wenn er fast verdampft ist, kräftig salzen und pfeffern, dann die Hitze reduzieren und bedecken. Das Ganze kann jetzt ruhig vor sich hin köcheln, in der Zwischenzeit kann man das Brot im Ofen anbacken (wie oben).

Kurz bevor das Brot fertig ist, die Sahne zur Sauce dazugeben und ständig umrühren, damit sie nicht flockt. Petersilienblätter fein hacken und dazu geben. Diese grobstückige Creme auf das knusprige Brot schmieren. Jeweils ein Petersilienblatt ganz lassen und als Dekoration auf die Bruschetta legen.

Für Thunfisch und Kapern:

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Eier trennen und Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl (nach und nach, nicht alles auf einmal) und zuletzt ein Schuss Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens zu einer Mayonnaise verrühren.

Thunfisch, Sardellenfilets, Zitronenschale, Kapern, Oregano, grüner Pfeffer und 1 Prise Salz falls die Thunfischfilets in eigenem Saft eingelegt waren, noch etwas Olivenöl zur Mayo geben. Das

Ganze mit dem Stabmixer pürieren, bis eine homogene Creme entsteht. Diese im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Brot im Ofen backen (wie oben). Wenn dieses fertig ist, die Thunfischcreme auf die beiden Brotscheiben schmieren und mit je einer Riesenkaper garnieren. Die drei Bruschette auf dem Teller so anrichten, dass sie alle in die Mitte zeigen und zuletzt das Olivenöl einmal im Kreis darüber ziehen.

David Eibeck am 20. April 2022