

Antipasti-Variationen

Für 4 Personen:

Toskanischer Brotsalat:

200 g Weißbrot vom Vortag	2 EL Olivenöl	200 g reife Tomaten
1 rote Spitzpaprika	1 Stängel Staudensellerie	1 Stängel Frühlingslauch
1 Knoblauchzehe	4 Sardellen in Öl	1/2 Bund Basilikum
1 Büffel-Mozzarella (125 g)	2 EL Kapern (mit Flüssigkeit)	4 EL Balsamico-Essig
6 EL Olivenöl, kalt gepresst	Salz	Pfeffer
1 Bio-Zitrone		

Auberginen-Creme:

2 Auberginen	80 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	80 g schwarze Oliven	80 g getrock. Öl-Tomaten
1 Knoblauchzehe	2 Stängel Basilikum	50 g Parmesan
4 EL Balsamico		

Salat von Ofenzwiebel und Paprika:

4 rote Spitzpaprika	4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Honig	4 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamico	Salz	Pfeffer

Toskanischer Brotsalat:

Das Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten waschen, abtrocknen, den Strunk entfernen und Tomaten in Würfel schneiden.

Paprika waschen, abtrocknen, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in Würfel schneiden.

Staudensellerie waschen, abtrocknen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

Frühlingslauch waschen, putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Sardellen in feine Streifen schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Tomaten, Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch, Knoblauch, Sardellen und Basilikum in eine Schüssel geben.

Den Mozzarella vorsichtig zupfen, zusammen mit den Kapern und mit den abgekühlten Brotwürfeln zum Gemüse in der Schüssel geben, alles vorsichtig vermengen.

Balsamico und Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Den Brotsalat zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. 11. Vor dem Anrichten etwas frisch abgeriebene Zitronenschale zum Salat geben, untermischen und den Salat nochmals abschmecken.

Auberginen-Creme:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Auberginen abwaschen, abtrocknen, halbieren und das Fruchtfleisch einritzen.

Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Die Schnittflächen mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis sie goldbraun und weich gegart sind.

In der Zwischenzeit die Oliven und getrockneten Tomaten fein hacken.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan fein reiben.

Das Fruchtfleisch der weich gegarten Auberginen auskratzen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Gehackte Tomaten, Oliven, Knoblauch, Parmesan und Basilikum zugeben.

Nach und nach Balsamico und restliches Olivenöl untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginencreme eignet sich perfekt für Bruschetta und als Beilage für Fisch- und Fleischgerichte. Man kann sie warm und kalt genießen.

Salat von Ofenzwiebel und Paprika:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprika abwaschen und abtrocknen.

Ungeschälte Zwiebeln und Paprika auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen garen, bis die Zwiebeln weich sind und die Haut der Paprika braune Blasen bekommen hat.

Evtl. die Zwiebeln etwas länger garen.

Von den Paprika die Schale abziehen. Dazu am besten die heißen Paprika, direkt nachdem sie aus dem Ofen genommen wurden mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch abdecken und so ein paar Minuten stehen lassen.

Das Kerngehäuse der geschälten Paprika entfernen und Paprika in Streifen schneiden.

Die weich gegarten Zwiebeln aus der Schale lösen und achteln.

Paprika und Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen, fein schneiden und zugeben.

Petersilie abrausen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls zum lauwarmen Gemüse geben.

Dann Honig, Olivenöl und Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig untermengen. Den Salat 30 Minuten durchziehen lassen.

Daniele Corona am 21. Juni 2021