

Gemischte Antipasti

Für 4 Personen

Für die Crostini:

200 ml Balsamico	75 g brauner Zucker	1 Zwiebel
Olivenöl	frischer Thymian	12 getrocknete Aprikosen
400 g Ziegenfrischkäse	Salz	Pfeffer
250 g Ciabatta-Brot		

Für die Calamari:

500 g Calamari	1 rote Zwiebel	Olivenöl
2 EL eingelegte Kapern	1 Knoblauchzehe	Zitronensaft
Salz	Pfeffer	2 Stiele glatte Petersilie

Für die Möhren:

1 Zwiebel	2 Stiele Oregano	3 Möhren
Olivenöl	Salz	Honig
50 ml Balsamico	einige Stiele frischer Oregano	

Für den Fenchel:

2 Fenchelknollen	Salz	3 Zweige Thymian
20 ml heller Balsamico	20 ml Olivenöl	1 Prise Zucker

Außerdem:

4 Scheiben Parmaschinken	4 Scheiben Fenchelsalami	12 schwarze Oliven
12 grüne Oliven	1 Bund Rauke	40 g Parmesan im Stück

Für die Crostini Balsamico und Zucker offen zu einem Sirup einkochen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und im Olivenöl anbraten.

Thymianblättchen abzupfen und unter die Zwiebel mischen, auskühlen lassen.

Aprikosen fein würfeln. Mit angeschwitzter Zwiebel und Thymian unter den Frischkäse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ciabatta in Scheiben schneiden und von beiden Seiten rösten.

Ciabatta mit dem Aprikosenkäse bestreichen. Vor dem Servieren mit dem Sirup beträufeln.

Für den Calamari Tintenfisch abspülen, trocken tupfen und in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Ringe schneiden.

Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Trocken getupfte Kapern und Zwiebelringe darin bei starker Hitze knusprig braten, aus der Pfanne nehmen.

Knoblauchzehe schälen, andrücken und ins Bratfett in die Pfanne geben.

Tintenfischringe in der heißen Pfanne etwa 1 Minute unter Rühren kräftig anbraten.

Tintenfischringe und Kapern sofort mit Zitronensaft marinieren und ziehen lassen. Durch die kurze Bratzeit bleibt der Tintenfisch schön zart, durch zu langes Braten kann er ziemlich zäh werden.

Tintenfischringe kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken und unter den Tintenfisch mischen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für die Möhren Zwiebel schälen und würfeln. Oregano abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Möhren putzen, schälen und in lange Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Möhren darin anbraten. Mit Salz und Honig würzen.

Balsamico einrühren und die Oreganoblättchen zugeben. Durchziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals mit Olivenöl aromatisieren.

Für den marinierten Fenchel, Fenchelknollen putzen und waschen, dabei das Grün beiseitelegen. Knollen längs in Stücke schneiden.

Etwas Salzwasser in einem Topf aufkochen, die Fenchelstücke darin 5 Minuten garen, abtropfen lassen.

Das Fenchelgrün fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Eine Grillpfanne erhitzen. Die Fenchelstücke darin kurz rösten.

Fenchel in eine Schüssel geben und noch heiß mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Zucker, Thymian und dem gehackten Fenchelgrün würzen und abschmecken.

Vorbereitete Antipasti, Schinken, Salami und Oliven auf Teller verteilen.

Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern. Parmesan in feine Späne hobeln. Alles anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. April 2018