

Zeit	20 Min.	Energie	gering	Preis	gering	Personen	4-6
-------------	---------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	-----

Bruschetta „Ferran“

- 1 Kugel Büffel-Mozzarella
- 4 getrocknete Tomaten in Öl
- 1 TL eingelegte Kapern
- 2 EL Pinienkerne
- 8 Blätter frischen Basilikum
- 2 EL frisch geriebenen Parmesan
- 1 EL Chilli-Öl (Ferran Adria)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Raps- oder Olivenöl
- 6 Scheiben deftiges Bauernbrot
- 1 Knoblauchzehe



Vorbereitung:

1. Die Pinienkerne in einer kleinen Kasserolle ohne Fett goldgelb rösten und beiseite stellen. Den Mozzarella abtropfen und mit einem scharfen Messer in kleine Würfeln schneiden. In eine mittlere Schüssel geben. Die erkalten Pinienkerne grob hacken und zum Mozzarella in die Schüssel geben. Die Basilikumblätter waschen, auf Küchenkrepp trocken tupfen, in feinste Streifen schneiden und in die Schüssel geben. Vom Parmesan entweder mit dem Messer, ungeübte nehmen einen Hobel, kleine Raspelstückchen herstellen und ebenfalls in die Schüssel. Zum Schluss die Kapern und die eingelegten Tomaten klein hacken und ab in die Schüssel. Mit Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und Chilli-Öl abschmecken und mit einem Löffel vorsichtig, nicht zu lange vermengen. Das Ganze dann mindestens 30 Minuten beiseite stellen und durchziehen lassen.
2. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und beiseite legen.
3. Ein Grillgitter mit Backpapier belegen und bereit halten.

Zubereitung:

In einer Pfanne das Raps- oder Olivenöl leicht erhitzen. Graubrot (Stoll) in 1cm dicke Scheiben schneiden und halbieren, Nun den Ofen vorheizen (nur Oberhitze) Wer hat, nimmt besser einen Salamander. Die halben Brotscheiben in das handwarme Öl in der Pfanne legen und sobald sie etwas von dem Öl aufgesaugt haben sofort wenden. Jetzt die Pfanne voll aufheizen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldgelb anbraten. Zwischenzeitlich den Grillrost mit Backpapier neben der Pfanne bereit halten. Sobald das Brot fertig ist direkt aus der Pfanne auf das Grillgitter legen. Die geschälte Knoblauchzehe halbieren und damit über das krosse, heiße Brot raspeln, so dass ein feiner Duft entsteht. Dann mit einem Teelöffel die vorbereitete Masse dünn auf das Brot verteilen, Sie erkennen spätestens jetzt den Sinn des Backpapiers. Wenn alles belegt ist kurz unter den Salamander oder in den mit Oberhitze vorgeheizten Backofen schieben. Sobald der Mozzarella anfängt zu verlaufen und noch bevor er an den Kanten Farbe bekommt herausnehmen und gleich servieren.