

Der Vorkoster - Rezepte mit Brot

Wer glaubt, dass altes Brot sich nur noch als Entenfutter eignet, der hat die Rechnung ohne den Vorkoster gemacht. Profikoch Björn Freitag zeigt, wie Sie trockenes Brot raffiniert in der Küche einsetzen können.

Rheinische Schnibbelbohnsuppe

Rezept von Björn Freitag

Ein traditionelles Gericht aus NRW. Die säuerlichen Bohnen und das herzhaftes Roggenmischbrot geben dieser Suppe das besondere Etwas.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rheinische Schnibbelbohnen (milchsäurevergoren)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 3 Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 Becher Crème fraîche
- 150 g fetter geräucherter Speck am Stück
- Getrockneter Majoran
- Frische Petersilie
- 2 Scheiben Graubrot (z.B. Oberländer)
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Zuerst die Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln schälen und klein schneiden.
- Den Speck von Scharte und Knorpel befreien und in Stücke schneiden. Danach in einen Topf geben und erhitzen bis reichlich Fett abgegeben wurde.
- In der Zwischenzeit die Bohnen klein schneiden. Wer es gerne etwas weniger säuerlich mag, spült sie am besten unter Wasser kurz ab.
- Die Kartoffeln und Zwiebeln zum Speck geben und alles anschwitzen. Bohnen in den Topf geben und mit etwa 1 EL Majoran würzen. Gemüsebrühe und Crème fraîche dazugeben.
- Die Rinde vom Brot abschneiden. Das Innere würfeln und in den Topf geben.
- Etwa 1,5 Stunden mit Deckel köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Wem die Rinde zu schade ist zum Wegwerfen, kann sie in einer Pfanne anrösten.
- Die fertige Suppe auf einem Teller anrichten und mit den selbstgemachten Croutons aus der Rinde bestreuen.

Auberginen-Brot-Auflauf

Rezept von Björn Freitag

Wer hätte das gedacht? Das deutsche Weißbrot eignet sich wunderbar für diesen mediterranen Auflauf.



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Auberginen
- 4 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Basilikum
- 3 dicke Scheiben Weißbrot (z.B. Pottweck)
- 50 g Butter
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 3 EL trockener Weißwein
- 1 Dose geschälte Kirschtomaten oder passierte Tomaten
- ½ Bund Oregano
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Zunächst die Aubergine schälen und würfeln. Mit Salz bestreuen und in einer Glasschüssel etwa 10 Min. ziehen lassen, bis die Auberginen etwas Flüssigkeit abgegeben haben.
- Das Brot in genau so große Würfel schneiden wie die Auberginen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin anbraten.
- Milch, Sahne, Eier und Weißwein mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Auberginen mit 2 EL Öl in einer Pfanne anbraten. Die Knoblauchzehe halbieren und dazugeben. Den Knoblauch nach ein paar Minuten aus der Pfanne nehmen, zum Milch-Ei-Gemisch geben und alles pürieren.
- Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Hälfte des Basilikums hacken und zu den Auberginen geben.
- Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Aubergine und Brot in einer Auflaufform verteilen und den Milchsud gleichmäßig darüber gießen. Für etwa 40 Minuten in den Ofen geben.
- **Für die Sauce** Oregano und Reste des Basilikums hacken.
- Tomaten in einen Topf geben und Kräuter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und ca. 2 EL Olivenöl abschmecken und erwärmen.
- Die Sauce über den fertigen Auflauf geben und servieren.

Pumpnickel-Eis mit karamellisierten Früchten

Rezept von Björn Freitag

Wie gut sich Pumpnickel für Süßspeisen eignet, beweist dieses Rezept.



Zutaten für 4 Portionen Eis:

- 6 Eigelbe
- 300ml Sahne
- ½ l Milch
- 3 Scheiben Pumpnickel
- 1 Vanilleschote
- 4cl Kaffeelikör
- 6 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für die karamellisierten Früchte:

- 1 Apfel
- 1 Handvoll Weintrauben
- 1 Schuss Weißwein
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter

Zubereitung:

- Zunächst die Eier trennen. Den Zucker zum Eigelb geben. Mit Milch, Sahne und einer Prise Salz mischen.
- Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit der Messerspitze ausstreichen. Zu dem Eigelbmix geben und mit einem Mixer verrühren.
- Den Topf über ein heißes Wasserbad stellen. So werden die rohen Eier auf über 60°C gebracht und dadurch pasteurisiert. Mit einem Spachtel immer wieder den Boden abkratzen, damit das Ei nicht fest wird.
- Den Kaffeelikör dazugeben und dann die Masse in eine Eismaschine füllen. Den Likör kann man auch einfach weglassen. Je nach Eismaschine so lange frieren lassen, bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht.
- (Wenn Sie keine Eismaschine haben, in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Etwa alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.)
- Eine leere Schüssel in die Tiefkühltruhe geben. Das Eis aus der Maschine in die vorgefrorene Schüssel umfüllen. Den Pumpernickel in feine Würfel schneiden und unterheben. Alles noch einmal in den Tiefkühler geben.
- **Für die karamellisierten Früchte** etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und mit den Weintrauben in die Pfanne geben.
- Etwas Butter dazu und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Früchte mit dem Eis anrichten und servieren.