

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. April 2024 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Johannes Fürst

Dreierlei Bruschetta

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

½ Ciabatta
Raffiniertes Olivenöl, zum Beträufeln

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ciabatta in sechs gleichmäßige, mitteldicke Scheiben aufschneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für die Tomaten-Variante:

3-4 Fleischtomaten
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
Aceto Balsamico, zum Beträufeln
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleischtomaten aufschneiden, entkernen und würfeln. Den Tomatenwürfeln nach Bedarf etwas von der flüssigen Kernmasse hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Es sollte nicht zu trocken, aber auch nicht zu flüssig für das Brot werden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln bzw. hacken. Thymian und Rosmarin fein hacken. Tomatenmasse mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, und Rosmarin vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamico beträufeln. Auf zwei Ciabatta-Scheiben verteilen und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Tofu-Variante:

100 g Räuchertofu
5 braune Champignons
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 TL Mandelmus
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen. Räuchertofu und Champignons würfeln und ohne Öl in eine Pfanne geben und braten, bis genug Flüssigkeit ausgetreten ist. Dann die Flüssigkeit etwas verdampfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln bzw. hacken. Zwiebel und Knoblauch zugeben, dann Mandelmus unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tofu-Pilz-Masse auf zwei Ciabatta-Scheiben verteilen und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Avocado-Variante:

1 Avocado
3 Radieschen
½ Knoblauchzehe
1-2 TL natives Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Scheiben Ciabatta für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Avocado schälen, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch mit einer Gabel gut zerdrücken. Radieschen putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Radieschen, Knoblauch, etwas Öl, Salz und Pfeffer zur Avocado geben und unterrühren. Ciabatta-Scheiben aus dem Ofen nehmen und die Avocadomasse darauf verteilen.

Für die Garnitur:

3 Zweige Basilikum
Natives Olivenöl, zum Beträufeln
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum schneiden und über das Gericht streuen. Bruschetta nach Bedarf mit etwas Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.