

Crostini

Die Menschen in der Toskana sind höchst sparsam, sie wissen auch aus den kleinsten Dingen noch etwas Gutes zu zaubern. Wenn also vom Brot, das bei keiner Mahlzeit als Beilage fehlen darf, im Brotkorb Reste bleiben, dann nutzt man sie am nächsten Tag als Crostini. Die angetrockneten Scheiben sind dann knusprig geworden und



werden jetzt nur noch mit einem der würzigen Aufstriche versehen, von denen man hier unendlich viele Varianten kennt. Schon hat man einen köstlichen Happen, der den Apéritifwein begleitet. Noch besser, als die Scheiben an der Luft zu trocknen, ist es, sie im Backofen zu rösten – wir machen das am liebsten so: Das fest gewordene Weißbrot auf der Aufschnittmaschine in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Auf einem Backblech nebeneinander verteilen. Ein zweites Blech als Gewicht obenauf legen, das verhindert, dass die Brotscheiben sich wölben, beide in den Backofen schieben (160 Grad Heißluft/180 Grad Ober- & Unterhitze) und das Brot ca. 10 Minuten rösten. Wie lang das genau dauert, hängt davon ab, wie feucht das Brot noch ist. Diese Crostini kann man abgekühlt in einer gut schließenden Box ewig aufbewahren und hat immer, wenn Gäste da sind, die Grundlage für einen guten Happen zur Hand.

Als Dip eignet sich alles, was sich streichen lässt. Das kann eine gute Leberwurst sein - eine fertiggekaufte Paté -, oder eine rasch angerührte Creme, zum Beispiel:

Avocadocreme

(Für vier bis sechs Personen)

- 1 reife Avocado
- 1 Schalotte (oder kleine Zwiebel)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- ½ TL Currypulver (oder Bockshornklee, Chili, Vadouvan)
- etwas Petersilie, Schnittlauch oder Koriandergrün

Zubereitung

- Die Avocado schälen, längs halbieren und den Stein auslösen (Bild 03). Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.
- Schalotte und Knoblauch sehr fein würfeln (oder reiben), mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, -schale, den Gewürzen und den feingehackten Kräutern untermischen.
- Und am besten sofort verspeisen.

Kräuterquark

(Für vier bis sechs Personen)

- 250 g Magerquark oder Ricotta
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Delikatesspaprika
- Zitronenschale
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 große Handvoll gemischter Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Schnittlauch)

Zubereitung

- Quark oder Ricotta (gut ist, wenn man beides ein paar Stunden in einem Sieb abtropfen lässt, das mit einem Blatt Küchenpapier ausgelegt ist) glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft, -Schale und Olivenöl verrühren. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter untermischen, dann abschmecken.
- Crostini schön dick mit einer der beiden Cremes bestreichen, mit Kräutern dekorieren und hübsch auf einer Platte anrichten.
- Getränk: Ein Glas Wein oder Sekt, zum Apéritif passt bestens ein Sherry oder ein toskanischer Vin Santo.