

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Olivenbrot mit Parmesancreme und mediterranem Gemüse



45 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

100 g Olivenöl, 150 g glattes Mehl, 1 Packung Backpulver, 100 g Oliven (gehackt), 4 ganze Eier, 150 g Parmesan (gerieben), 50 g Pistazien, Salz.

Parmesancreme: 150 g Mascarpone, 150 g Parmesan, Salz, 1 EL geschlagenes Obers.

Pesto: 1 Bund Basilikum, etwas Petersilie, 125 ml Olivenöl, Salz, 2 EL geröstete Pinienkerne.

Tempurateig: 110 g eiskaltes Wasser, 75 g Tempuramehl (Reismehl), Salz, Öl zum Frittieren.

Kapernbeeren, Öl zum Frittieren.

Außerdem: 1 Zucchini, Olivenöl, schwarze und grüne Oliven (gehackt), Sardellenfilets, Kräutersalat, getrocknete Kirschtomaten, weißes Balsamicodressing*.

Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel mit etwas Salz verschlagen, in Folge Mehl und Backpulver zugeben und glatt verrühren. Dann Öl, Parmesan, Oliven und Pistazien einrühren. Die Masse in kleine befettete Förmchen füllen und im Rohr bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

Für die Parmesancreme: Mascarpone erwärmen und glatt rühren, salzen und Parmesan einmengen. Abkühlen lassen, dann das geschlagene Obers unterheben.

Für das Pesto alle Zutaten mixen.

Für den Tempurateig Wasser, Mehl und wenig Salz vermischen. Die Kapernbeeren in den Teig tauchen und sofort in heißem Öl goldbraun backen.

Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und einrollen.

Zum Anrichten den Gupf des ausgekühlten Brotes abschneiden und das Brot mit etwas Pesto bestreichen. Wenig Parmesancreme auf den Teller geben und das Olivenbrot darauf setzen.

Wiederum Parmesancreme darauf verteilen und die gehackten Oliven darauf streuen.

Getrocknete Kirschtomaten und Zucchinirollchen danebensetzen und abschließend je ein Sardellenfilet und gebackene Kapernbeeren oben auf setzen. Den Kräutersalat mit weißem Balsamicodressing marinieren und garnieren.

*Weißes Balsamicodressing: 150 g weißer Aceto Balsamico, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xanthan, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl.