

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Knuspriges Sauerteigbrot mit Paprika-Oliven-Tapenade und Basilikum-Knoblauch-Mayonnaise

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Crostini

- Sauerteigbrot vom Vortag
- 1 Schalotte
- ½ Knolle Knoblauch
- 2 rote Paprika
- 100 g schwarze Oliven
- Olivenöl
- Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer

Für die Basilikum-Knoblauch-Mayonnaise

- 80 g frisches Basilikum
- 200 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 80 ml Eiweiß
- Salz

Für die Garnitur

- frische Basilikumblätter
- Ziegenfrischkäse oder Mozzarella
- essbare Blüten

Zubereitung

- 1.** Für die Tapenade die Paprika mit dem Sparschäler schälen und vom Kerngehäuse befreien. Danach in Würfel schneiden und scharf in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Schalotte und 2-3 Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden, begeben und mitrösten. Anschließend mit etwas dunklem Balsamico Essig ablöschen und die Masse bei mittlerer Temperatur weich dünsten.
- 2.** Währenddessen für die Crostini mit der Brotschneidemaschine oder mit einem Brotmesser zwölf 2 mm dünne Scheiben vom Sauerteigbrot schneiden. Diese mit Olivenöl einstreichen und mit einer Knoblauchzehe einreiben. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 190° C Heißluft zirka 10 Minuten knusprig backen.
- 3.** Für die Basilikum-Knoblauch-Mayonnaise das Olivenöl mit dem frischen Basilikum und den geschälten Knoblauchzehen für zirka 5 Minuten bei höchster Stufe in der Küchenmaschine mixen. Nun alles durch ein sehr feines Sieb oder ein Passiertuch abseihen. Dann das Basilikum-Öl mit dem Eiweiß und einer Prise Salz mit einem Pürierstab zu einer Emulsion mixen, hochziehen und in einem Spritzbeutel füllen.
- 4.** Nun die Tapenaden-Masse in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab ganz fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- 5.** In der Zwischenzeit die Oliven vierteln und in der Mikrowelle bei höchster Stufe für etwa 2 Minuten knusprig trocknen. Dies geht alternativ auch im Rohr bei 100° C Heißluft für zirka 30-45 Minuten.
- 6.** Für das Anrichten das knusprige Brot (Crostini) aus dem Rohr nehmen, je eine Scheibe auf einem flachen Teller legen und mit einem Esslöffel Tapenade bestreichen. Danach ein paar Tupfen von der Basilikum-Knoblauch-Mayonnaise sowie etwas gezupften Ziegenfrischkäse und ein paar getrocknete Oliven draufsetzen. Diesen Vorgang nochmal wiederholen und die Brotscheiben dann aufeinanderschichten, sodass ein kleines Türmchen entsteht. Zum Schluss mit frischen Basilikumblättern und essbaren Blüten garnieren. Servieren und genießen.