

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Colourbox



Crostini mit Fetacreme, glasierten Paradeisern und Zwiebelmarmelade

Kreatives Frühlingsgericht für 4 Personen
von Fernseh- und Haubenchoch **Christoph Krauli Held**

Zutaten:

CROSTINI:

1 Weißbrot (gerne auch vom Vortag)
4 EL Olivenöl
2 EL Butter
1 Rosmarinzweig
3 Knoblauchzehen
20 Cocktail Paradeiser
Saft einer halben Zitrone

FETA CREME:

100 g Feta
200 g Frischkäse
2 EL Olivenöl
3 EL kaltes Wasser

Quelle: ORF extra

ZWIEBELMARMELADE:

500 g rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
3 – 4 Lorbeerblätter
1 TL Salz
frischer Pfeffer aus der Mühle
3 – 4 Nelken
90 g Gelierzucker
1 Zimtstange
80 ml Rotweinessig

Zubereitung:

Für die Crostini das Brot in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit der Hälfte des Olivenöls (2 EL) erhitzen, dann das Brot hineingeben und die Hälfte der kalten Butter dazugeben. Das Brot von beiden Seiten ordentlich kross anbraten und anschließend beiseitestellen. Danach in derselben Pfanne das restliche Olivenöl und die übrige Butter erhitzen und die Paradeiser darin sautieren. Nach etwa 3 bis 4 Minuten mit ein paar Tropfen Wasser oder etwas Zitronensaft ablöschen, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und kurz weiterschmoren.

Für die Fetacreme Feta, Frischkäse, Olivenöl und Wasser mit einem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren.

Für die Marmelade die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Eine Pfanne oder einen Topf mit dem Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren von allen Seiten anschwitzen. Danach Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Nelken, Zimt und Gelierzucker hinzufügen. Die Mischung weitere 5 Minuten schmoren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann mit Rotweinessig ablöschen. Bei mittlerer Hitze so lange einreduzieren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Sobald die Marmelade eine sirupartige Konsistenz erreicht hat, in saubere Gläser abfüllen und noch heiß verschließen.

Die Marmelade hält sich nun sehr lange. Zum Schluss alles auf dem gerösteten Brot anrichten und direkt genießen.