

Bruschetta

... ist eine Vorspeise, die wieder dem Wesentlichen der mediterranen Küche entspricht: Einfache Zubereitung mit hochwertigen Zutaten. Mittlerweile gibt es auch dafür jede Menge interessante aber auch unsinnige Varianten. Ich bevorzuge immer noch die Klassische.

Man sollte dieses Gericht nur dann auf den Tisch bringen, wenn Tomatenzeit ist, also nicht im Winter zur holländischen Treibhaus-Zeit. Ich versuche immer italienische Eiertomaten zu bekommen, die es mittlerweile auf guten Wochenmärkten oder in den bereits genannten "Alimentari" gibt. Sie sind sehr aromatisch mit einem festen Fruchtfleisch. Für die Zubereitung muss man sie häuten: Dafür kurz in kochendes Wasser tauchen - ohne anzuritzen, die Haut platzt auch so auf und es dringt kein Wasser ein - mit eiskaltem Wasser abschrecken (stoppt den Garprozess und konserviert die Farbe), pellen und in kleine Würfel schneiden.

Eine weitere Zutat ist Basilikum . Auch den gibt es mittlerweile im Supermarkt, wobei ich bei diesem immer Angst habe, dass er beim ersten Lufthauch aus Scham über seine dünnen, hochgezüchteten Stengel zusammenbricht. Das Angebot auf Wochenmarkt und "Alimentari" ist immer noch vorzuziehen. Basilikum bitte nie waschen (abreiben reicht) und nicht schneiden, nur klein zupfen. Wenn man ihn mit dem Messer schneidet, oxidiert er und die Schnittflächen werden sofort braun, wobei er die ätherischen Aromen und seinen wunderbaren Geschmack verliert.

Beim Brot empfehle ich das mittlerweile in jeder Bäckerei angebotene Ciabatta, ohne zu vergessen auch dafür wieder auf die "Alimentari" hinzuweisen.

Die Zutaten (Mengenangaben verkneife ich mir):

Vorzugsweise italienische Eiertomaten (aber auf jeden Fall aromatische Tomaten im Sommer) Ciabatta

Knoblauch

frisches Basilikum

Olivenöl (extra vergine)

Salz (unbehandeltes Meersalz aus der Mühle, versteht sich :-), schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Zubereitung:

Tomaten wie oben beschrieben zubereiten und fein würfeln, mit dem kleingezupften

Basilikum vermengen, salzen und pfeffern

Brot im Backofen oder in der Pfanne rösten

Knoblauch schälen und auf das noch warme Brot reiben (man wundert sich, wie schnell so eine Zehe auf dem Brot wie auf Schmirgelpapier zerrieben ist)

Brot salzen und mit Olivenöl beträufeln

mit den Tomaten belegen, noch etwas Olivenöl drüber und fertig....