

Kochen mit Martina und Moritz vom 16.04.2022

Redaktion: Klaus Brock

Raffinierte Köstlichkeiten mit Brot

Crostini	2
Fingerfood-Türmchen	4
Champignoncremesüppchen mit Brezeln	5
Herzhafter Gratin mit Auberginen und Zucchini	7
Hähnchenbrust (und Spargel) im Brotmantel	9
Brotsoufflé mit Äpfeln	10
Panzanella (Brotsalat)	11

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/raffinierte-koestlichkeiten-mit-brot-100.html>

Raffinierte Köstlichkeiten mit Brot

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Altes Brot ist gut zum Auflockern von Hackfleischfüllungen, für Semmelbrösel, für Crostini, die beliebten Happen zum Glas Wein, wie man sie in der Toskana liebt. Aber man kann daraus noch viel mehr gute Dinge machen, nämlich richtig kochen: vom duftigen Cremesüppchen bis zum luftigen Soufflé, vom herzhaften Gratin bis zur schützenden Hülle für zarte Zutaten.



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 – Martina und Moritz 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 fertig gekaufte Paté oder eine rasch angerührte Creme.

Zutaten Avocadocreme (jeweils für Dips für 4 bis 6 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. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.
- Schalotte und Knoblauch sehr fein würfeln (oder reiben), mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und, -schale, den Gewürzen und den fein gehackten Kräutern untermischen.
- Und am besten sofort verspeisen.

Zutaten Kräuterquark:

- 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)

Zubereitung:

- Quark oder Ricotta glatt rühren (gut ist, wenn man beides ein paar Stunden in einem Sieb abtropfen lässt, das mit einem Blatt Küchenpapier ausgelegt ist) und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft und -schale sowie 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.

Fingerfood-Türmchen

Noch eine Idee für einen hübschen Appetithappen oder für Fingerfood, zum Beispiel beim Fernsehen...

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

- 12 sehr dünne Scheiben Vollkornbrot (am liebsten rechteckige Scheiben, zum Beispiel Pumpernickel)
- Senf zum Bestreichen (auch Chili- oder Tomatencreme)
- 9 nicht ganz so dünne Scheiben Bergkäse (oder mittelalter Gouda)
- ca. 12 Scheiben Bauchspeck (ebenfalls hauchdünn)
- Kräuter zum dekorieren (Liebstöckel oder Petersilie)



Zubereitung:

- Jeweils vier bis sechs der Brotscheiben mit Senf (oder im Wechsel mit Chili- oder Tomatencreme) bestreichen, jeweils eine Käsescheibe auflegen, aufeinanderstapeln und zuoberst eine Scheibe Brot betten.
- Jeden dieser Brotstapel mit einem scharfen Messer zuerst längs in drei bis vier gleiche Streifen schneiden, diese dann in je drei Würfel schneiden. Jeden Würfel in ein bis zwei Speckstreifen wickeln.
- Nebeneinander auf ein Blech setzen und bei 200 Grad (Heißluft/ 220 Grad Ober- & Unterhitze) im Ofen backen, bis nach ca. 10 bis 15 Minuten der Speck knusprig geworden ist.
- Die Brottürmchen auf eine Platte setzen, darauf abgezapfte Blätter von Petersilie (oder Liebstöckel) geben und mit Zahnstocher zum Nehmen hineinstecken. Solange sie noch heiß sind, servieren und verspeisen. Ein feiner Happen und ein köstlicher Leckerbissen, den man mit einem Biss in den Mund schieben kann.

Getränk: Einen weißgekelterten Spätburgunder vielleicht, es passt aber auch ein Pils.

Champignoncremesüppchen mit Brezeln

Hierfür kann man jede Art von Brot verwenden: Bauernbrot, Weißbrot, sogar Brezeln, die der Suppe einen besonderen Geschmack geben. Denn mit der Brotsorte verändert sich jeweils der gesamte Charakter des Süppchens.



Zutaten (für 4 Personen):

- 1 große Zwiebel
- 250 g Champignons
- 2 EL Butter
- 2 Brezeln (oder 3 Scheiben Bauernbrot)
- 5 Petersilienstängel
- ½ l Brühe
- 200 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Chilipulver
- Zitronenschale
- etwas Zitronensaft

Außerdem:

- 1 dicke Scheibe Bauernbrot für Croûtons
- 2 EL Butter zum Braten
- etwas Petersilie
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

- Gewürfelte Zwiebeln und in Scheibchen geschnittene Champignons in etwas Butter andünsten. Eine kleine Tasse davon herausnehmen und beiseitestellen.
- Die gewürfelten Brezeln (oder das Brot) zufügen und mitdünsten. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt 20 Minuten köcheln.
- Sahne angießen, erneut zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Muskat, etwas Zitronenschale und Zitronensaft würzen.
- Mit dem Mixstab die Suppe absolut glatt pürieren. Falls die Konsistenz zu dick erscheint, mit einem Schuss Brühe verdünnen und mit dem Mixstab nochmal schön aufschäumen.

- Für die Croûtons die Brotscheibe ohne Rinde in grobe Stücke zupfen, in heißer Butter langsam knusprig rösten, am Ende fein gehackte Petersilie unterrühren und kurz mitrösten.
- In Suppentassen anrichten, die beiseitegestellten Pilze gerecht verteilen. Zum Schluss Croutons darauf verteilen.

Herzhafter Gratin mit Auberginen und Zucchini

Sieht bildschön aus, lässt sich fabelhaft vorbereiten, auch für eine größere Runde, ist deshalb besonders gut für Gäste. In diesem Fall ist Bauernbrot ideal, man könnte auch Ciabatta verwenden, das man längs in dünne Scheiben schneidet.



Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Bauernbrot oder 1½ Ciabatta (insgesamt 400-500 g)
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 TL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 dicke Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilis (nach Schärfe)
- 500 g Hackfleisch (nach Gusto: gemischt, Lamm oder Rind)
- 1 kleine Dose Tomaten (Pelati oder Tomatenfleisch)
- 1 EL Oregano
- 1 gehäufte TL Thaicurrypaste (oder Currypulver)
- Olivenöl zum Bepinseln

Zubereitung:

- Das Brot quer oder längs (nach Sorte) in halbzentimeterdünne Scheiben schneiden, sodass sie eine möglichst große Fläche bilden, groß genug, um den Gratin regelrecht einzuwickeln.
- Mit der Hälfte davon eine flache, mit Butter ausgepinselte Gratinform dicht an dicht auslegen, sodass die Scheiben den gesamten Rand hochreichen und möglichst sogar noch an einer Seite über die Füllung geklappt werden können.
- Auberginen und Zucchini in zwei Zentimeter große Würfel schneiden, in einem weiten Topf oder in einer tiefen Pfanne im heißen Olivenöl anbraten, immer wieder schwenken, damit alle Würfel rundum bräunen. Dabei salzen und pfeffern.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, bei jetzt geringerer Hitze mitdünsten. Sobald sie weich sind, Hackfleisch zufügen und bei nunmehr erneuter verstärkter Hitze unter Rühren kurz anbraten. Wieder mit Salz und Pfeffer abschmecken und nun auch die anderen Gewürze zufügen. Schließlich Tomaten zufügen und alles zur würzigen, dicken Sauce rühren.

- In die Gratinform verteilen. Am Ende alles mit den restlichen Brotscheiben sorgsam zudecken – darauf achten, dass die Oberfläche komplett verschlossen ist. Mit Olivenöl einpinseln.
- Im Ofen bei 160 Grad (Heißluft/ 180 Grad Ober- & Unterhitze) ca. 35 bis 40 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Direkt aus dem Ofen zu Tisch bringen.

Beilage: ein frischer Salat mit vielen Kräutern

Getränk: ein eleganter Rotwein, zum Beispiel ein Folcetto aus dem Piemont

Hähnchenbrust (und Spargel) im Brotmantel

Hier ist besonders wichtig, dass das Brot unter Luftabschluss hat alt werden dürfen, etwa in einem Gefrierbeutel, dann trocknet es nicht aus, sondern wird so weich und biegsam, dass sich daraus dünne Scheiben schneiden lassen, in die man etwas einwickeln kann. Unbedingt das Brot längs aufschneiden, damit regelrechte Bänder entstehen.



Zutaten (für 2 Personen):

- 2 ausgelöste Hähnchenbrüste
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL fein gehackte Kräuter (Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch)
- 8 dünne, lange Brotscheiben
- 8-12 grüne Spargelstangen
- 4 Schinkenscheiben
- Öl zum Braten

Zubereitung:

- Die Hähnchenbrüste häuten – die Haut in Würfel schneiden und zunächst im eigenen Fett zu knusprigen Kruspeln ausbraten. Das Fett auffangen, die Kruspeln abtropfen und für später aufbewahren.
- Hähnchenbrüste längs halbieren, rundum salzen und pfeffern, in den sehr fein gehackten Kräutern drehen, bis sie rundum davon überzogen sind.
- Zuerst in Schinken, dann in eine hauchdünne Brotscheibe wickeln. Mit der Nahtstelle nach unten in die Pfanne setzen, etwas vom Hähnchenfett als Bratfett nutzen. Langsam rundum braten, bis das Brot schön golden und rundum knusprig ist. Also immer wieder ein Stück weiterdrehen.
- Den Spargel schälen. Ja, entgegen der landläufigen Meinung sollte man auch grünen Spargel schälen. Zwar nicht wie weißen bis an die Spitze hinauf, aber wer die unteren zwei Drittel der grünen Spargelstange nicht schält, hat keine Freude dran.
- Drei bis vier Stangen zuerst in eine Schinkenscheibe wickeln, dann mit der Brotscheibe umhüllt neben die Hähnchenrollen in die Pfanne legen und ebenfalls golden braten.
- Die Hähnchenrollen mit den Spargelrollen auf einem Teller anrichten, mit reichlich Kräutern und den Hühnerkruspeln garnieren.

Tipp: Wer mag, wickelt unter die Schinkenscheibe noch zusätzlich eine Käsescheibe.

Brotsoufflé mit Äpfeln

Natürlich ist Brot auch immer gut für Süßes. Aber nicht immer nur als "Arme Ritter", das beliebte Kinderessen. Hier unsere Variante für ein Lieblingsdessert.



Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

- ½ Baguette
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Msp. Vanillepulver
- 2 EL Zitronenlikör (wer auf Alkohol verzichten möchte: je einen EL Zitronen- und Apfelsaft)
- 2 Äpfel
- Prise Salz
- 2 EL Zitronensaft
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 gehäufte EL Puderzucker
- 2 EL Rumrosinen (alternativ ohne Alkohol: Rosinen in Apfelsaft einweichen)
- 2 EL Mandelstifte oder -blättchen
- Butter für die Form und für Flöckchen

Zubereitung:

- Das Weißbrot in halbzentimeter dünne Scheiben schneiden. Auf einem flachen Blech ausbreiten und zum Einweichen mit lauwarmer Milch beträufeln.
- Die Eier trennen. Die Eigelbe und Zucker mit dem Handrührer cremig schlagen, mit Zitronenlikör und Vanille parfümieren. Eiweiß mit einer Prise Salz von der Küchenmaschine zu Eischnee steif schlagen lassen.
- Äpfel schälen, in Scheibchen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenschale und Puderzucker würzen. Die Apfelscheiben unter die Eigelbcreme rühren, Rumrosinen und Mandelstifte zufügen. Am Ende den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.
- Muffinförmchen ausbuttern, jeweils mit eingeweichten Brotscheiben auslegen, darauf die Apfelmischung geben.
- Im Ofen bei 160 Grad (Heißluft, 180 Grad Ober- & Unterhitze) ca. 15 bis 18 Minuten knusprig backen. Dabei sollen die Brotspitzen unbedingt schön dunkel werden.

Beilage: Dazu kann man Apfelmus, Aprikosen- oder eine andere Fruchtsauce servieren, auch einfach gemischte Beeren oder steif geschlagene Sahne.

Getränk: prickelnden Apfelsaft oder eine Tasse Kaffee

Panzanella (Brotsalat)

Noch eine pffiffige Idee aus der Toskana für liegengebliebenes Brot vom Vortag: Panzanella – so nennt man die Brotwiege, also die Schüssel, in der das Brot auf den Tisch kommt – das Wort steht nun als Synonym für einen sehr köstlichen Salat, den man hier gern aus altem Brot macht.



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 reife Tomaten (oder zwei Handvoll Dattel- oder Cocktailtomaten)
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke
- je ½ gelbe, grüne und rote Paprikaschote
- 2 EL Kapern
- 1 Händchen voll Oliven
- 1 Strauß Petersilie
- 1 Stangensellerie

Außerdem:

- ½ Baguette (ca. 200 g) oder italienisches Weißbrot (am liebsten aus Hartweizen, erkennbar an seiner gelblichen Farbe)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

Für die Marinade:

- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, dabei auch die getrockneten Tomaten in die Schüssel geben, um sie einzuweichen.
- Frische Tomaten dann abschrecken und häuten, würfeln und mitsamt den Kernen in eine Salatschüssel füllen. Die getrockneten noch weiter einweichen, bis alles andere erledigt ist.
- Zwiebel in Ringe und Stangensellerie in Streifen schneiden. Gurke schälen, würfeln (höchstens eineinhalb Zentimeter groß), die Paprika mit einem Sparschäler häuten,

entkernen und in zentimeterkleine Würfel schneiden. Auch Kapern, Oliven und abgezupfte Kräuterblätter in die Schüssel füllen.

- Das Brot in knapp zwei Zentimeter große Würfel schneiden und in einer Pfanne im heißen Öl rundum kross rösten. Dabei zum Ende hin den Knoblauch durch eine Presse hinzufügen und durch Schwenken untermischen.
- Kurz vor dem Servieren die Brotwürfel zum Salat geben und die Salatzutaten salzen und pfeffern. Fein gehackte Petersilie und ebenfalls fein gehackte getrocknete Tomaten hinzugeben. Essig und Öl darüber verteilen und am Tisch behutsam mischen.

Getränk: ein Wein aus der Toskana, ein weißer Galestro oder Chardonnay oder auch ein leichter, einfacher Chianti