

Crostini Rezepte

Grundrezept-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

Esstlöffel Olivenöl "Extra-Vergine"
1-2 Knoblauchzehen
12 Scheiben Parisetten-Brot (oder dünne Weissbrotscheiben)

Mise en place

Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Das Olivenöl mit dem durchgepressten Knoblauch mischen und die Parisetten-Scheiben damit bestreichen.

Zubereitung

Im Backofen hellbraun rösten. Herausnehmen und noch warm bergartig einen Crostini-Belag nach Belieben darauf geben.

Servieren

Passt ausgezeichnet als Apérobeilage, zur Vorspeise bei einem Pasta-Menü, und als Beilage zu Grilladen und verschiedenen Salaten.

Auberginen-Tomaten-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

mittlere Aubergine
6 EL Olivenöl
300g feste Tomaten
10-12 grosse Basilikumblätter
Salz, schwarzer Pfeffer

Mise en place

Die Aubergine der Länge nach in 1/2 cm dicke Scheiben, dann in dünne Streifen und schliesslich in kleine Würfelchen schneiden. Die Tomaten schälen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Basilikum hacken.

Zubereitung

Die Auberginenwürfelchen im Olivenöl in der Bratpfanne weich braten, die Tomatenwürfelchen zugeben und noch kurz mitbraten. Basilikum darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

Oliven-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

250 g schwarze Oliven
3-4 EL Olivenöl
2 Sardellenfilets
2 Bund Petersilie
8-10 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft

Mise en place

Die Oliven entsteinen und in feine Streifchen schneiden. Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Petersilie hacken.

Zubereitung

Die feingeschnittenen Oliven mit den Sardellenfilets, den Thymianblättchen und den Rosmarinnadeln in den Cutter geben (kann auch mit dem Stabmixer gehackt werden). Das Olivenöl und die Petersilie untermischen und die Paste mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Servieren

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

Thon-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

180 g Thon (abgetropft gewogen)
6 EL Mayonnaise
1 mittlere Zwiebel
2 EL Kapern
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Mise en place

Den gut abgetropften Thon mit einer Gabel fein zerzupfen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kapern und die Petersilie ebenfalls fein hacken.

Zubereitung

Den Thon mit der gehackten Zwiebel, den Kapern und der Petersilie sowie der Mayonnaise gründlich mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

Bergartig auf Crostini geben, nach Belieben mit Zwiebelringen und Kapern garnieren und sofort servieren.

Mozzarella-Tomaten-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

250 g Mozzarella
16 grosse getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
2 kleine Frühlingszwiebeln
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mise en place

Den Mozzarella in sehr kleine Würfelchen schneiden. Die Tomaten zuerst in Streifen schneiden, dann grob hacken. Die Frühlingszwiebeln grob hacken.

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und würzen. Bergartig auf Crostini geben und im Backofen unter dem Grill nochmal kurz überbacken.

Servieren

warm servieren.

Hühnerleber-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

2 Schalotten
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
200g Hühnerleber
1/2 dl Weisswein
1 TL Tomatenpüree
1 EL Kapern
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mise en place

Knoblauch, Schalotten und Petersilie fein hacken.

Zubereitung

Den Knoblauch und die fein gehackten Schalotten im Olivenöl dünsten. Die Leber beifügen und sanft anbraten. Den Weisswein, Tomatenpüree, Kapern und gehackte Petersilie beifügen. Noch so lange auf kleinem Feuer belassen, bis die Leber innen noch knapp rosa ist. Auskühlen lassen. Alles mit dem Cutter oder Stabmixer nicht allzu fein pürieren. Würzen.

Servieren

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

Pilz-Crostini

Zutaten für 6 Personen:

400 g Champignons
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
75 g weiche Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mise en place

Die Pilze rüsten und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Petersilie und Basilikum fein hacken.

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Hitze höherstellen und die Pilze beifügen. 4-5 Minuten dünsten, dabei sollte alle Flüssigkeit verdampfen. Vom Feuer nehmen, würzen und die fein gehackten Kräuter untermischen. Auskühlen lassen. Anschliessend alles zusammen mit der weichen Butter im Cutter oder mit dem Stabmixer grob pürieren.

Servieren

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

Charles Christinat
Kyburg Chuchi Aarau