

Französische Crostini

Zutaten für 24 Crostini

Basis

1 französisches Baguette
8 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen

Für die Crostini mit Tapenade

Für 8 Stück:

100 g Seeberger Getrockneten Tomaten
30 g grüne Oliven
4 EL Olivenöl
1 EL Seeberger Pinienkerne
2 EL Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Zum Dekorieren: 8 Oliven, Pinienkerne, 3 Zweige Thymian

Für die Crostini mit Camembert & Cranberry Chutney

Für 8 Stück:

200 g Seeberger Soft-Cranberries
1 kleine Zwiebel
50 ml Weißweinessig
150 ml Weißwein
3 Zweige Thymian
20 g Seeberger Pinienkerne
50 g luftgetrockneter Schinken
1 Stück Camembert

Für die Crostini mit Ziegenfrischkäse

Für 8 Stück:

200 g Ziegenfrischkäse
3 EL Milch
1 Bio Zitrone
Salz, Pfeffer
80 g Mandeln
2 Birnen
4 EL alter Balsamico
2 Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Zuerst das Baguette in ca. 2 cm dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit Olivenöl einstreichen. Die Knoblauchzehen halbieren und mit den Schnittflächen kräftig über das Brot reiben. Im Ofen oder in einer beschichteten Pfanne bei hoher Temperatur rösten, bis das Brot kross ist.

Für die Tapenade die getrockneten Tomaten grob hacken. Mit den grünen Oliven, dem Olivenöl und den Pinienkernen in einen Blitzhacker geben und fein hacken. Den

Parmesan und die Knoblauchzehe hinzugeben und nochmals fein hacken, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tapenade auf die krossen Baguettescheiben streichen und mit einer Olive, etwas Thymian und Pinienkernen dekorieren.

Für das Cranberry Chutney die Zwiebel fein hacken. Mit den Soft Cranberries, dem Weißweinessig und dem Weißwein in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Den Thymian dazugeben, die Temperatur herunter drehen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Den Thymian entfernen, das Chutney mit einem Pürierstab grob pürieren und auskühlen lassen.

Den Camembert in Scheiben schneiden. Jeweils zuerst eine Scheibe luftgetrockneten Schinken auf die gerösteten Baguettescheiben legen. Dann je zwei Scheiben Camembert darauf legen und zum Schluss etwa einen TL Chutney darauf geben. Mit Pinienkernen dekorieren.

Den Ziegenfrischkäse mit der Milch glattrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrosten und grob hacken. Die Birne halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die Crostini mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen, dann jeweils einige Birnenspalten darauf legen. Die Mandeln darüber streuen, mit dem Balsamico beträufeln und mit Rosmarin dekorieren.