

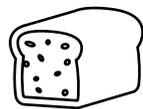
BROTE: SCHRITT FÜR SCHRITT

So werden Ihre Brote im Handumdrehen zum kreativen Fingerfood,
zur raffinierten Vorspeise oder zum stilvoll belegten Sandwich.

1.

DAS BROT AUSWÄHLEN UND IN SCHEIBEN SCHNEIDEN

In den Rezepten ist die Brotsorte angegeben, es steht Ihnen jedoch frei, diese durch ein Brot Ihrer Wahl zu ersetzen. In einigen Fällen wird das Brot vor dem Bestreichen und Belegen getoastet. So wird es besonders knusprig und bekommt eine leichte Röstnote.



2.

DIE SCHEIBEN BESTREICHEN

Anregungen für Brotaufstriche finden Sie in den jeweiligen Rezepten. Variieren Sie die Vorschläge nach Lust und Laune.



3.

BELEGEN

Die Hauptzutat – Fisch, Fleisch, Käse usw. – auf dem Aufstrich verteilen.



4.

GARNIEREN

mit frischen Zutaten wie Früchten, Gemüse oder Kräutern.



5.

EINE ODER MEHRERE ORIGINELLE ZUTATEN

verleihen den Broten eine besondere süßliche oder pikante Note und eine außergewöhnliche Textur.



6.

DER LETZTE SCHLIFF

Das kann, je nach Rezept, lediglich Salz und Pfeffer, aber auch eine Sauce oder Salsa, ein besonderer Essig oder ein spezielles Öl sein.



7.

IM BACKOFEN ANGRILLEN

So kann Käse geschmolzen, Fleisch ein wenig gegart oder erwärmt werden (ist aber nicht bei allen Rezepten erforderlich).



8.

SERVIEREN

Die Brote je nach Appetit der Gäste im Ganzen servieren oder vorher halbieren, dritteln oder vierteln.



GERÄUCHERTE ENTENBRUST & MAISPÜREE

24



Für 4 Personen

- 200 g Maiskörner (aus der Dose)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Msp. Paprikapulver
- 4 Scheiben Brot
- 16 kleine Scheiben geräucherte Entenbrust
- 4 Kerbelstängel
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

25



Rezept

Den Backofengrill einschalten. Den Mais mit dem Olivenöl und dem Paprikapulver pürieren und die Brotscheiben damit bestreichen. Je 4 Scheiben Entenbrust auf den Broten verteilen und die Brote auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 3–5 Minuten unter den heißen Grill schieben, bis das Entenfett leicht geschmolzen ist. Kerbelblättchen abzupfen und die Brote damit garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

HÄHNCHEN & KÜRBISPÜREE

32



Für 4 Personen

200 g weich gegartes Hokkaido-Kürbisfruchtfleisch
4 Scheiben Brot
2 gebratene Hähnchenbrustfilets
2 TL getrockneter Thymian
50 g geriebener Emmentaler
Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

33



Rezept

Den Backofengrill einschalten. Den Kürbis mit einer Gabel zu Püree zerdrücken und die Brotscheiben damit bestreichen. Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden, auf den Broten verteilen und mit der Hälfte des Thymians und dem geriebenen Käse bestreuen. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwa 10 Minuten unter dem heißen Grill überbacken. Den restlichen Thymian darüberstreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

RÄUCHERLACHS & ERBSENAUFSTRICH

50



Für 4 Personen

100 g gegarte Erbsen
150 g Ricotta
1 Prise Salz
4 Scheiben Vollkornbrot
4 Minzestängel
150 g Räucherlachs
Saft von ½ Zitrone
Pfeffer (nach Geschmack)

51



Rezept

Die Erbsen mit dem Ricotta und 1 Prise Salz pürieren und die Brote damit bestreichen. Minzeblätter abzupfen. Die Brote mit dem Räucherlachs belegen und mit Minzeblättern garnieren. Mit Pfeffer übermahlen, mit dem Zitronensaft beträufeln und servieren.

BURRATA, RADICCHIO & BALSAMICO-ESSIG

104



Für 6 Personen

- 1 kleiner Radicchio
- 4 EL Olivenöl
- 8 EL Balsamico-Essig
- 2 große Scheiben Weiß- oder Landbrot
- 1 Burrata (italienischer Filata-Käse)
- 1 EL Pinienkerne
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

105



Rezept

Die Radicchioblätter klein schneiden. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio mit 4 Esslöffeln Balsamico-Essig 10 Minuten darin dünsten. Inzwischen das Brot toasten und den Burrata in 6 Scheiben schneiden. Den warmen Radicchio auf den Broten verteilen, jeweils mit 3 Scheiben Käse belegen und mit ein paar Pinienkernen bestreuen. Die Brote mit dem restlichen Essig und Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

FETA, MINZE & ZITRONE

120



Für 6 Personen

3 EL Olivenöl
1 EL Balsamico-Essig
Saft von 1 Zitrone
3 große Scheiben Vollkornbrot
150 g Feta

Schale von ½ unbehandelten Zitrone
12 entsteinte schwarze Oliven
4 Minzestängel
Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

121



Rezept

Das Olivenöl mit Essig und Zitronensaft verrühren und die Brote damit beträufeln. Den Feta quer in 18 dünne Scheiben schneiden und die Brote mit je 3 Scheiben Käse belegen. Die Zitronenschale in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Oliven hacken. Die Minzeblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Brote mit Zitronenschale, Oliven und Minze bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

BOHNENCREME & GETROCKNETE TOMATEN

134



Für 4 Personen

100 g Frischkäse
150 g gegarte kleine weiße Bohnen
2 EL Olivenöl
4 Scheiben Vollkornbrot
12-16 getrocknete Tomaten in Öl
12 Basilikumblätter
4 Prisen Cayennepfeffer
Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

135



Rezept

Den Frischkäse mit Bohnen, Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer pürieren und die Brote damit bestreichen. Jedes Brot mit 3-4 Tomaten belegen. Die Basilikumblätter fein schneiden und darüberstreuen. Die Brote mit je 1 Prise Cayennepfeffer würzen und servieren.

ZIEGENKÄSE, PISTAZIEN & BLAUBEEREN



146

Für 4 Personen

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Pistaziencreme
- 1 EL Honig
- 4 Scheiben Mehrkornbrot
- 1 kleiner gereifter Ziegenkäse
- 1 kleine Handvoll Pistazienkerne
- 1 Handvoll frische Blaubeeren
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)



147

Rezept

Den Frischkäse mit der Pistaziencreme und dem Honig verrühren und die Brote damit bestreichen. Den Ziegenkäse in 12 Stücke schneiden und jeweils 3 Stücke darauf verteilen. Die Pistazien hacken. Brotscheiben mit Pistazien und Blaubeeren bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.