



SWR-Fernsehen  
Kaffee oder Tee  
76522 Baden-Baden

## Servicezeit Essen und Trinken:

### Kochen mit Brot

von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sendung vom 10.03.2020  
(ESD beim WDR am 06.05.2017)

#### Gutes mit Brot

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 – wir 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. Dann beide Bleche in den Backofen schieben (160 Grad Celsius Umluft, 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) und das Brot circa zehn 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 fertiggekaufte Pâté –, oder eine rasch angerührte Creme.

Servicezeit  
Essen und Trinken

## **Avocadocreme**

### **Zutaten für vier bis sechs 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, 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, Zitronenschale, den Gewürzen und den feingehackten Kräutern untermischen. Und am besten sofort verspeisen.

## **Kräuterquark**

### **Zutaten für vier bis sechs Personen:**

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 (gut ist, wenn man beides ein paar Stunden in einem Sieb abtropfen lässt, das mit einem Blatt Küchenpapier ausgelegt ist) glatrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft, -schale und 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 vier bis sechs 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 von außen leere Brotscheibe 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 Celsius (Umluft, 220 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) im Ofen backen, bis nach circa zehn bis 15 Minuten der Speck knusprig geworden ist. Die Brottörmchen auf eine Platte setzen, darauf abgezupfte Blätter von Petersilie (oder Liebstöckel) geben und 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 vier 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 feingehackte Petersilie und nach Belieben Knoblauch unterrühren und kurz mitrösten. In Suppentassen anrichten, die beiseite gestellten Pilze gerecht verteilen. Zum Schluss Croûtons darauf verteilen.

## **Herzhafter Gratin mit Auberginen und Zucchini**

Sieht bildschön aus, lässt sich fabelhaft vorbereiten, auch für eine größere Runde, und 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 sechs Personen:**

1 Bauernbrot oder 1 ½ 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, so dass 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, so dass die Scheiben den gesamten Rand hochreichen und möglichst sogar noch an einer Seite über die Füllung geklappt werden können. Auberginen und Zucchini in zweizentimetergroße 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 erneut 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 Soße 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 backen: bei 160 Grad Celsius (Umluft, 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) circa 35 bis 40 Minuten. 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 zwei Personen:**

2 ausgelöste Hähnchenbrüste

Salz

Pfeffer

3 EL feingehackte 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 vier bis sechs Personen:

½ Baguette

¼ l Milch

2 Eier

2 EL Zucker

1 Msp. Vanillepulver

2 EL Zitronenlikör (wer auf Alkohol verzichten möchte: je 1 EL Zitronen- und Apfelsaft)

2 Äpfel

1 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 steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Muffinförmchen ausbuttern, jeweils mit eingeweichten Brotscheiben auslegen, darauf die Apfelmischung geben. Im Ofen knusprig backen (bei 160 Grad Celsius Umluft, 180 Grad Ober- und Unterhitze), circa 15 bis 18 Minuten. Dabei sollen die Brotspitzen unbedingt schön dunkel werden.

**Beilage:** Dazu kann man Apfelmus, Aprikosen- oder eine andere Fruchtsoße servieren, auch einfach gemischte Beeren oder Schlagsahne.

**Getränk:** prickelnden Apfelsaft oder eine Tasse Kaffee.