Kochwerkstatt Wiesbaden

Antipasti Variation als Türmchen mit Bruschetta, Oliven und Büffelmozzarella

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und frischen, mediterranen Kräutern gehört wohl zu jeder italienischen Vorspeisevariation. Ebenso ist das Bruschetta ein Klassiker den jeder gerne mag. In Verbindung mit ein paar Oliven und Büffelmozzarella, findet sich alles in dieser Vorspeise wieder um den Auftakt zu einem schönen italienischem Menü zu starten. Selbstverständlich dürfen Sie ihr Gemüse ganz nach eigenem Gusto zusammenstellen, hierbei ist alles erlaubt was schmeckt. In unserem Rezept für Antipasti haben wir uns für 4 Personen für folgende Variante entschieden:

Rezept Antipasti Türmchen:

- 4 Stck. Vollreife Strauchtomaten
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Fenchel
- 1 Paprika
- 400 g Kirschtomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Schalotten
- Olivenöl
- Balsamico
- 12 Oliven
- 100 g Büffelmozzarella Bambinis
- 4 Scheiben Weißbrot
- Salz
- Zucker
- grober Pfeffer

Als erstes wird das Gemüse gewaschen und ordentlich abgetrocknet. Den Knoblauch schälen und hacken sowie die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. (Wir empfehlen hierbei mit einem scharfen Messer zu arbeiten, da stumpfe klingen die ätherischen Öle aus dem Schnittgut drücken und dieses dann leicht oxidiert und bitter schmeckt)

Der Fenchel wird in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten und auf einer Platte oder einem Teller mit Salz und Zucker zu gleichen Teilen bestreut. Pro Fenchel Scheibe in etwa die Menge eines Teelöffels. Von beiden Seiten mit der Salz & Zucker Beize für einige Minuten marinieren bis das Gemüse Wasser zieht. Hierbei gilt, je länger desto besser.

Das restliche Gemüse (bis auf die Tomaten) auch in Scheiben schneiden und leicht mit Olivenöl beträufeln. Eine Pfanne oder den Grill vorheizen und das Gemüse von beiden Seiten grillen. Hierbei

entsteht im Idealfall ein schönes Grillmuster.

Die Strauchtomaten ebenfalls in Scheiben schneiden und etwas mit Pfeffer uns Salz würzen. Die Kirschtomaten vierteln und ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und etwas Zucker würzen. Im Anschluss die geschnittenen Schalotten hinzugeben und mit Olivenöl und Balsamico abschmecken.

Das gegrillte Gemüse etwas abkühlen lassen und ebenfalls, wie oben beschrieben, mit Salz und Pfeffer sowie Olivenöl würzen. Je nach Geschmack darf auch heller oder dunkler Balsamico zum Einsatz kommen.

Die Brotscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und ebenfalls auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig werden lassen. Danach direkt mit den Kirschtomaten belegen und sofort servieren.

Das abgekühlte Gemüse, wie auf dem Bild oben, zwischen die Tomatenscheiben stapeln, beginnend mit dem Fenchel als Fundament. Das so entstandene Türmchen mit einen Holzspieß mit dem Mozzarella und den Oliven auf dem Teller fixieren.

Fertig ist eine schöne Vorspeise in außergewöhnlicher Anrichteweise.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82