

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Januar 2026** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Katharina Hecker

Viererlei Bruschetta: Tomate & Pesto & Champignon-Ragout & Antipasti

Zutaten für zwei Personen

Für das klassische Bruschetta:

1 Ciabatta
 3 Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Olivenöl
 1 Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und Tomaten waschen. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Ciabatta ca. 8 Minuten im Ofen anrösten, herausnehmen, in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehe über zwei Scheiben reiben. Mit Olivenöl beträufeln, die Tomaten darauf verteilen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter fein zupfen und auf dem Bruschetta verteilen. Restliche Ciabatta-Scheiben für die anderen Beläge nutzen.

Für das Antipasti-Bruschetta:

1 Aubergine
 1 Zucchini
 1 gelbe Zucchini
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig Oregano
 ½ Bund Schnittlauch
 Grobes Salz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine und beide Zucchini mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in Olivenöl, Oregano und Pfeffer schwenken und auf ein Backblech legen, mit grobem Salz bestreuen.

Im Backofen kurz backen, bis sie Farbe bekommen. Zwei der zur Seite gelegten Ciabatta-Scheiben mit Olivenöl beträufeln und das Gemüse darauf anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

Für das Champignon-Ragout:

100 g braune Champignons
 2 EL Butter
 1 EL helle Sojasauce
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons in kleine Würfel schneiden und scharf trocken anbraten. Butter und Salz dazugeben, mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Thymian mit in die Pfanne geben und mit in der Butter schwenken.

Zwei der zur Seite gelegten Ciabatta-Scheiben mit der Butter-Sauce beträufeln und das Pilz-Ragout darauf anrichten. Mit Pfeffer und dem Thymian garnieren.

Für das Pesto-Bruschetta:

1 Knoblauchzehe
 40 g Parmesan
 50 ml Olivenöl
 40 g Pinienkerne
 50 g Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne für ca. 5 Minuten im Backofen rösten. Basilikum zupfen und Knoblauch abziehen. Etwas Basilikum für die Garnitur beiseitelegen. Zusammen mit dem Olivenöl pürieren und mit Pfeffer würzen. Parmesan fein reiben, unterheben und das Pesto mit Salz abschmecken.

Das Pesto auf zwei der zur Seite gelegten Ciabatta-Scheiben streichen, mit frischem Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.