

Exotisches Bruschetta



Zutaten für 4 Personen

120 g Ingwer

4 rote Chilischote

2000 g Tomaten

400 g Frühlingszwiebeln

600 g Garnelen

16 EL Olivenöl

8 EL Sesamöl

12 EL Chilisauce

4 Bund Koriander

4 Knoblauchzehe

4 Ciabatta

Salz

Pfeffer

Anleitung

Du liebst italienisches Bruschetta? Dann probiere zur Abwechslung doch mal diese asiatische Interpretation des Klassikers: Ingwerknolle schälen und fein raspeln. Die Chilischote entkernen, mit kaltem Wasser waschen, und fein hacken. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, den hellgrünen und weißen Teil in feine Ringe schneiden. Die Garnelen entdarmen und würfeln.

Nun je einen Esslöffel Oliven- und Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen, Chili, Frühlingszwiebeln und Ingwer darin circa drei Minuten anbraten, zwischendurch umrühren. Die Chilisauce zugeben, mit einer Prise Salz würzen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Währenddessen das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und grob hacken, die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Das Brot in ca. ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech unter dem Backofengrill von beiden Seiten etwa fünf Minuten goldbraun rösten. Auf der Oberseite mit dem Knoblauch einreiben und mit einer Mischung aus Oliven- und Sesamöl bepinseln. Nun die Tomaten und den Koriander unter die Garnelenmischung geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bruschetta auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und rasch genießen. Mmmhm!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Die richtige prickelnde Begleitung für diesen exotischen Starter? Der Freixenet Cordon Negro Brut besticht mit seinem leichten, trockenen Geschmack und führt als Aperitif und Vorspeisen-Begleiter in den Abend.