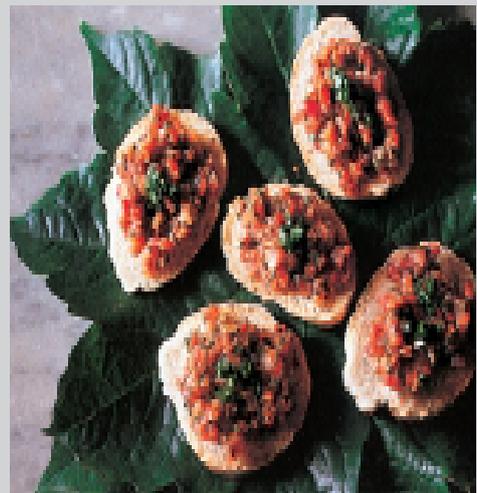


Crostini mit Tomaten

Crostini sind eine typische Vorspeise der Toskana, einer Region im nördlichen Italien. Es handelt sich dabei immer um angeröstete Weißbrotscheiben, die unterschiedlich belegt sein können. Die Auswahl reicht von Knoblauch über Oliven, Tomaten, Pilze ... bis hin zu Geflügelleber. Crostini müssen beim Servieren noch knusprig sein.



**500 g reife
Fleischtomaten**

Tomaten häuten, in Würfel schneiden.

**2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe,
gepresst
2 EL Petersilie, gehackt**

Knoblauch und Petersilie in Olivenöl 3 Minuten andünsten. Vorsicht! Knoblauch darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt. Tomaten zugeben, so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist (= reduzieren).

**eine Hand voll
Raukeblätter
1 EL frischer Majoran,
gehackt**

Raukeblätter waschen, in feine Streifen schneiden. Tomatensoße von der Herdplatte nehmen. Rauke und Majoran unterrühren, würzen.

**8 Scheiben Baguette
etwas Olivenöl**

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Weißbrotscheiben von beiden Seiten anrösten. Tomatenmasse auf den Baguettescheiben verteilen, **sofort** servieren.

Dieses Rezept kann abgewandelt werden:

- Tomatenbelag durch Pesto (Rezept S. 202) ersetzen.
- Für eine größere Menge ist es ratsam, die Weißbrotscheiben mit Olivenöl zu bestreichen und in der Röhre zu toasten.

Hähnenschlegel, provenzalisch

4 Hähnenschlegel, aufgetaut

Hähnenschlegel auspacken, langsam im Kühlschrank auftauen. Auftauwasser wegschütten.

Würzpaste:

**3 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 EL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer**

Butter zerlassen, gepresste Knoblauchzehe und Kräuter der Provence zugeben. **Hähnenschlegel waschen**, salzen, pfeffern und mit der Würzpaste bestreichen.



1/8 l Weißwein

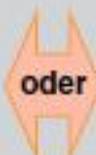
Hähnenschlegel in gefettete Auflaufform geben. Weißwein seitlich zugießen. Im vorgeheizten Backrohr garen. **Zwischenzeitlich Hände und Arbeitsgeräte gründlich mit heißem Wasser reinigen! Spüllappen und Geschirrtücher zum Waschen geben.**

1/2 Becher Crème fraîche

Nach Ende der Garzeit **kontrollieren, ob das Geflügel durchgegart ist**, Hähnenschlegel auf Tellern warm halten. Bratenfond mit Crème fraîche verrühren.

So wird der Herd eingestellt:

Einschubhöhe	2, Rost
Temperatur	200 °C
Backzeit	40–45 Minuten



Einschubhöhe	2, Rost
Temperatur	180–200 °C, vorgeheizt
Backzeit	40–45 Minuten

Fächerkartoffeln

3–4 mittelgroße Kartoffeln

Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Kartoffeln auf die Schnittfläche legen, fächerförmig ein-, aber nicht durchschneiden.

4 EL Öl

Öl in die Auflaufform geben und Kartoffeln mit der eingeschnittenen Seite nach oben einschichten. Mit Öl bepinseln.

etwas Salz

Kartoffeln etwas salzen. In der Backröhre garen.

So wird der Herd eingestellt:

Einschubhöhe	2, Rost
Temperatur	200 °C
Backzeit	40–45 Minuten



Einschubhöhe	2, Rost
Temperatur	180–200 °C, vorgeheizt
Backzeit	40–45 Minuten

Bohnen im Speckmantel

125 g Prinzessbohnen
Salzwasser
etwas Bohnenkraut

Bohnen waschen, putzen. Salzwasser mit Bohnenkraut zum Kochen bringen, Bohnen darin etwa 10–12 Minuten garen. Abseihen, kurz mit kaltem Wasser überbrausen.

4 Scheiben durchwachsener Speck
4 Zahnstocher

Speck auf einen Porzellanteller geben. Abgedeckt in der Mikrowelle eine halbe Minute auf höchster Stufe erwärmen.

Bohnen zu 4 Bündeln aufteilen, jeweils mit einem Speckstreifen umwickeln. Speck mit einem Zahnstocher feststecken. Bohnenbündel vor dem Servieren nochmals in der Mikrowelle erwärmen.

Prinzessbohnen zählen zu den feinsten Vertretern unter den Bohnen, weil sie eine sehr dünne und zarte Schote aufweisen. Bohnen lassen sich schlecht lagern. Weiße Bohnen schmecken ziemlich fade. Frische Bohnen dürfen keine Flecken aufweisen. Die Schoten müssen fest und knackig sein. Sie dürfen sich nicht biegen lassen, ohne dabei zu brechen. Rohe Bohnen enthalten den Giftstoff Phasin. Dieser wird nach einer Kochzeit von 10 Minuten zerstört.

