

Früher nannte man Dinge knusprig, heute ist vom Crunch die Rede...

Rezepte · Wer häufig oder regelmäßig Kochsendungen, bei denen Amateure am Herd stehen, verfolgt, kennt die typischen Phrasen: Da muss es fluffig sein oder schlotzig, aber der Crunch, der darf auf keinen Fall fehlen. Dieses nachgesprochene Halbwissen entstammt der zur Zeit modischen Kochphilosophie, nach der in einem Gericht die verschiedenen Geschmäcker und Texturen ausbalanciert sein MÜSSEN. So wie in der Dreisternekche, die ja bekloppterweise vorbildhaft gesehen wird. Ja, genau, diese Sache mit dem Süße-Säure-Spiel, die Laberfred Rosin immer so mit todernster Miene einstreut. Und wenn's Pürree gibt, muss was mit Biss und was Knuspriges drauf. Schauen wir also mal, was man so an Crunch aufs Essen geben kann. *[Lesezeit ca. 4 min]*

Allzweckwaffe Croutons

Jawoll, Croutons gehen fast immer: auf der Suppe, auf dem Salat und sogar als Sättigungsbeilage zu warmen Gerichten. Dabei hängt vom verwendeten Brot ab, wie die Würfel geschnitten, gewürzt und geröstet werden. Croutons vom Fladenbrot passen prima zu arabischem und türkischem Essen. Pro Person reicht etwa ein Sechstel von den großen runden Broten, die man – leider meist in einem Plastikbeutel – im türkischen Gemüseladen des Vertrauens ausgehändigt bekommt. Die Stücke werden quer halbiert und dann in Würfel von etwa 3 Zentimetern Kantenlänge zersägt. Die lässt du zuerst ein bisschen antrocknen. Dann erhitzt du nicht zu wenig gutes Olivenöl in einer Pfanne und röstest die Würfel – und zwar am Rande des Frittierens, denn die Brotstücke sollen draußen echt knusprig sein, aber innen noch weich. Sind sie fertig, gibst du sie in eine Schüssel. Salz dazu, ein wenig orientalische Würzmischung und ordentlich durchschwenken – fertig!

Die klassischen Croutons der französischen Küche werden zwingend aus Kastenweißbrot gemacht. Das wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man entrindet. Dann schneidest du sie in exakt gleichgroße Würfel. Auch die lässt du ein wenig antrocknen. Lass in der Pfanne ein gutes Stück Butter mit einem Schüsschen Olivenöl heiß werden und schwenk darin die Croutons, bis sie von außen so richtig schön goldbraun sind. Soll's mal schnell gehen, nimmst du Toastbrot aus dem Paket. Auch dem nimmst du die Rinde. Bevor du es würfelst, solltest du es kurz im Toaster anrösten, sodass schon mal die Außenseiten annähernd knusprig sind. Den letzten Schliff bekommen die Blitz-Croutons dann in der heißen Pfanne mit ein wenig neutralem Öl.

Croutons für Salate und Suppen kannst du auch aus Roggen-, Dinkel- und Mischbrot machen. Immer gilt: Entrinden und zuerst im Toaster ein wenig anrösten. Bei den Brotwürfeln kannst du auch mit der Größe spielen. Aus sehr feinem Weißbrot werden beispielsweise sehr kleine Croutons. Aber auch Baguette und Ciabatta eignen sich. Diesen Brotsorten lass ich sogar die Kruste, denn die ist lecker, und schneide relativ große Würfel. Du kannst Croutons nicht nur salzen, sondern mit jeder Art Streugewürz und auch getrockneten Kräutern würzen.

Asche, Erde und Pangrattato

Kaum noch unter dem Stichwort „Croutons“ fällt etwas, was manchmal „Asche“ oder „Erde“ genannt wird. Ich habe da etwas aus Schwarzbrot beziehungsweise Pumpnickel. Du nimmst eine Scheibe davon und zerreibst sie zwischen den Handfläche, aber nicht zu fein – es soll kein Pulver entstehen, sondern kleine Streusel. Da Schwarzbrot saftig ist, sind die Bröckchen schön saftig und verbrennen nicht zuleicht. Also gibst du sie in heißes Fett (Butter, Olivenöl, Schmalz etc.) und schwenkst sie so lange durch, bis sie – genau! – crunchy sind. Passt auf jedes deftige Essen. Nimmst du eine solche Art „Erde“ und jagst sie durch den Zerkleinerer bis Pulver entsteht, hast du „Asche“.

Pangrattato gehört bei uns zwingend zu einem Pastagericht aus Jamie Olivers Labor. Entstanden ist es als Arme-Leute-Ersatz für geriebenen Parmesankäse (der aber in die heutige Variante geschmacksverstärkend hinein gehört). Die hatten Brot und – je nach Region – jede Menge getrocknete Pilze. Das kannst du nachahmen. Nimm schönes italienisches Brot her, schneide es in kleine Würfel und lass es trocknen. Wirf es in den Zerkleinerer und gib getrocknete Pilze (am besten Steinpilze) hinzu, im Verhältnis 3:1. Lass die Maschine laufen, damit eine grobkörnige „Erde“ entsteht. Lass eine Mischung aus Olivenöl und Butter heiß werden, gib eine angedrückte Knoblauchzehe und ein paar Zweige Thymian dazu. In dieser Mischung röstest du die Broterde dann. Zuletzt hebst du fein geriebenen Parmesan nach Geschmack unter.

Streusel gehen nicht nur süß

Apropos Parmesan: Wer sagt denn, dass Streusel immer süß sein müssen? Parmesanstreusel sind der klare Gegenbeweis und werden fast genauso bereitet wie klassische Kuchenstreusel. Reibe 100 g Parmesan, aber nicht zu fein, also am besten aus einem eher frischen Stück Käse. Nimm 50 g weiche Butter und verknete die mit dem Parmesan, ca. 40 g Mehl und ca.

60 g geriebene Mandeln. Zerreiße das Ergebnis zwischen den Handflächen zu Streuseln, die du im Ofen bei 200° Umluft ca. 10 Minuten lang goldgelb ausbacken lässt.

Was das Mehl bei den Parmesanstreuseln, sind bei den folgenden Crunch-Elementen die Getreideflocken. Nehmen wir mal kernige Haferflocken. Lass 100 g Butter in einem Topf aufschäumen und gern auch ein bisschen bräunen. Streu 125 g kernige Haferflocken hinein, salze und rühr daraus eine Masse. Ist die nicht mehr heiß, rühr 1 ganzes Ei und ca. 50 g Mehl hinein, sodass ein Teig entsteht. Sobald der handwarm ist, zerreiße ihn zu Streuseln, die du dann im Ofen ausbackst.

Ob geröstetes Gemüse eher zu den Streuseln gehört oder zu den „Erden“ ist fraglich, aber ein prima Kandidat ist der Blumenkohl. Die richtige Konsistenz erreichst du, indem du größere Röschen über eine Reibe zu einer Art grobes Mehl zerkleinerst. Das kannst du einfach auf einem leicht gefetteten Blech im Ofen solange bei 180° Umluft rösten, bis es die gewünschten Aromen entwickelt hat und schon richtig dunkelbraun ist. Kann man über fast alles streuen.