

Ja, Bruschetta hatten wir schon mal. Damals spielten sie im Antipasti-Chor eine Nebenrolle neben dem legendären Vitello Tonnato. Das haben die schmackhaften Brote aber nicht verdient, weshalb ich ihnen heute eine Sondersendung widme. Denn natürlich ist es mir gelungen, das alte Rezept noch zu verbessern.

Wie lecker die Bruschetta werden, hängt immer noch von der Qualität der Produkte ab, wobei es vor allem um das Ciabatta, die Tomaten und das Öl geht – letzteres kann gar nicht fein genug sein. Ja, es lohnt sich sogar nur für diese Leckerei ein besonders hochwertiges, italienisches Olivenöl anzuschaffen. Die Tomaten müssen groß und dick und schnittfest sein; ob du da zu sogenannten „Fleischtomaten“ oder einfach schön dicken Rispentomaten oder gar zu Ochsenherztomaten greifst, ist letztlich egal. Und, ja, Dutzende Versuche haben gezeigt: Es MUSS echtes italienisches Ciabatta sein, das mit den großen Poren und der nicht zu harten Kruste. Der Rest ist eine Frage der Sorgfalt.

## Die Zutaten (für 12 Bruschette):

4 bis 6 dicke Tomaten

1 Ciabatta in Standardgröße

1 milde gelbe Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Olivenöl, Zitronensaft, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Die Zubereitung:

Das Brot muss zwingend im Ofen geröstet werden. Dazu heizt du das Rohr auf 120° auf und legst ein Backblech mit Papier aus, das du mit Olivenöl beträufelst. Schneide gleichmäßige, knapp daumendicke Scheiben vom Ciabatta. Leg die aufs Blech und beträufle sie mit nicht zu wenig Öl. Dann sollten sie so lange im Ofen (meist keine 8 Minuten) bleiben bis sie rundum goldbraun sind.

In der Zwischenzeit... Je nachdem wie dick die Schale der Tomaten ist, musst du sie schälen. Die Methode mit dem heißen Wasser und dem Abschrecken ist okay, aber meist reicht das Bearbeiten mit dem Sparschäler, selbst wenn ein bisschen Haut dran bleibt. Dann verarbeitest du Tomate für Tomate. Erster Schritt: Schälen. Zweiter Schritt: Mit einem scharfen Messer durch den Strunk vierteln. Dritter Schritt: Bei jedem Viertel die Verbindung vom Strunk zu den Innenwänden kappen, dann mit einem Esslöffel die Innenwände, die

Kerne und die Flüssigkeit entfernen; ich stelle mir bei dieser Prozedur immer zwei Schüsseln hin: eine für die gehackten Tomaten, die andere für den Abfall. Vierter Schritt: Mit dem immer noch scharfen Messer die Tomatenfleischviertel erst in Streifen schneiden, dann diese in Würfel.

Auch die Zwiebel zerlegst du in ziemlich feine Würfel und hebst sie unter das Tomatenhack. Würze mit Salz und schwarzem Mühlenpfeffer. Dann gibst du ein paar Spritzer Zitronensaft als Würze hinzu. Und nun das Öl: Langsam einlaufen lassen und ständig rühren. Es geht darum, dass genug Öl drin ist, ohne dass die ganze Sache zu flüssig wird. Das Tomatenhack muss nun ungefähr 20 Minuten durchziehen. Danach widmest du dich noch einmal dem konzentrierten Abschmecken. Achtung: Kräuter jedweder Art – schon gar kein getrockneter Oregano – gehören NICHT hinein. und nochmal Achtung: Balsamico gehört sowas von gar NICHT in diese Mischung!

Pell die Knoblauchzehe, halbiere sie längst und reibe mit den Hälfte jeweils eine Seite jeder Brotscheibe ein. Achtung: Gehackter Knoblauch gehört NICHT ins Tomatenhack. Nun legst du die Ciabatta-Scheiben auf eine ausreichend große Platte und gibst auf jede Scheibe ein bis anderthalb EL von der fruchtigen Tomatenmischung. Es darf gehäuft aussehen, und keiner hat ein Problem damit, wenn beim Abbeißen etwas runterfällt. Verfeinere jede Bruschetta mit ein paar Tröpfchen vom superfeinen Olivenöl.

Wie erwähnt sind Bruschette üblicherweise Teil der Antipasti. Aber sie können auch ein mediterranes Abendbrot verschönern und einfach als Fingerfood fungieren. Der Geschmack ist die fiese Arbeit beim Anfertigen der Tomatenwürfel allemal wert.