

Crostini-Trio

Salbei-Petersilien-Öl:

Einige Stängel Petersilie und mehrere Salbeiblätter grob hacken und mit 2-3 El Olivenöl vermengen. Scheiben vom Stangenbrot rösten und damit belegen.

Olivencreme:

1 Glas grüne Oliven, gefüllt mit Mandeln, abtropfen lassen. Mandeln aus den Oliven drücken. Oliven mit 1 gehackten Knoblauchzehe und 2 El Olivenöl pürieren. Mandeln mittelfein hacken und unter die Creme rühren; salzen und pfeffern. Etwa 6 Scheiben vom Stangenbrot rösten und mit der Creme belegen.

Pilzcreme:

5 g getrocknete Steinpilze etwa 1 Stunde in wenig warmem Wasser einweichen. 1 kleine Schalotte fein hacken, ebenso 50 g frische Champignons. Alles zusammen mit dem Einweichwasser und 1 El Wein in Öl dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Salzen und pfeffern. Die Creme pürieren und auf geröstete Brotscheiben verteilen.