



Bruschetta caponata

Das Rezept ist fast gleich wie die Caponata Siciliana, aber etwas aufwändiger, da das Gemüse in nur etwa 4mm grosse Würfeln geschnitten ist. Fein geschnitten lässt sich die Caponata besser auf die kleinen Baguettescheiben schichten. Zu dieser Fleissarbeit hört man am besten schöne Musik, das beruhigt und sorgt dafür, dass die Würfelchen nicht plötzlich grösser werden.

Die Zutaten sind auch etwas verändert: Etwas mehr Zwiebel, nämlich eine halbe Tropea-Zwiebel, zusätzlich schwarze Peperoni und Preiselbeergelee, Mandelsplitter statt Pinienkerne und keine Tomaten, nur Passata di Pomodoro. Was dieser Caponata-Variante bleibt, ist der frische, leicht süss-saure Gusto.

Servieren kann man sie als Vorspeise oder als Häppchen zum Apero. Dazu etwas Trockenfleisch (Im Bild: Mostbröckli vom Engadinerschaf)...

Zutaten (ca. 30 Stück)

- 1/2 Aubergine
- 1/2 Fenchel
- 1 Zucchini
- 3 Stängel Stangensellerie (mit Kraut)
- 1 kleine schwarze Peperoni
(andersfarbige gehen auch)
- 2-3El Puderzucker
- 1/2 Tropea-Zwiebel
- 2El Mandelsplitter
- 2El Sultaninen
- 1 kleiner Bund glattblättriger Prezzemolo
- 2El Kapern
- 2El Preiselbeergelee
- 4El Passata di Pomodoro

Olivenöl und Rotweinessig
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
KEIN Salz

1 Parisette

Zubereitung

Mandelsplitter ohne Fett oder Öl rösten. Auskühlen lassen.

Alles Gemüse zu ca. 4mm grossen Würfelchen schneiden und in eine Schüssel geben.
3-4 El Olivenöl dazugeben und vermischen.

Backblech mit Olivenöl bepinseln und die Gemüswürfelchen darauf verteilen.
Puderzucker darüber sieben.

Ofen auf 200° vorheizen. Auf der obersten Rille des Ofens ca. 15 Minuten rösten bis das Gemüse an einigen Stellen deutliche Röstspuren zeigt.

Derzeit Prezzemolo fein hacken und in eine Schüsselgeben. Sultaninen, Kapern und geröstete Mandelsplitter grob hacken und dazugeben. Preiselbeergelee mit etwas heissem Wasser verrühren und dazugeben. Das geröstete Gemüse lauwarm dazugeben. Alles vermischen.

Mit Pfeffer und Rotweinessig (zurückhaltend dosiert) abschmecken.

Parisetten in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Bratpfanne ohne Öl leicht anrösten. Caponata darauf geben.



