



Champignon-Crostini mit Mozzarella gremolata

Die Gremolata ist eine einfache, aber sehr frischduftige Sache: Petersilie mit Zitronenzesten und etwas Knoblauch vermischt. Ossobucco gremolata ist ein prominentes Rezept dazu. Eine Gremolata schmeckt aber nicht nur auf einer geschmorten Kalbshaxe, sondern auch auf Fisch oder, wie bei diesem Rezept, auf Mozzarella, besonders wenn dazu geröstetes Brot mit gebratenen Champignons serviert wird. Das ist ein schöner Kontrast: Die Röstaromen des Crostinis und der eher erdige Geschmack der gebratenen Champignons, dazu der Kräuter-Zitronenduft. Natürlich spielen da noch weitere Zutaten eine wichtige Rolle: Olivenöl und Kräutersalz auf dem Mozzarella, Zwiebeln und schwarzer Pfeffer an den gebratenen Champignons.

Zutaten (pro Vorspeise)

100g eher keine Champignons
80g Mozzarella
1/2 Zwiebel (klein)
1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Bio-Zitronenschale
1 kleine Knoblauchzehe
3 Scheiben Baguette
Tafelbutter
Kräutersalz
schwarzer Pfeffer
Olivenöl
Bratbutter

Zubereitung

Baguette schräg anschneiden und 3 Scheiben abschneiden, beidseitig mit Tafelbutter bestreichen und in ein Backblech legen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter langsam andünsten.

Champignons halbieren und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Temperatur erhöhen, damit die Champignons auch braten, und ca. 10 Minuten rösten. Sie fallen dabei deutlich zusammen. Würzen mit Salz und schwarzem Pfeffer.

Während die Champignons braten, die Baguettescheiben in den auf 200° vorgeheizten Ofen geben und ca. 8-10 Minuten rösten.

Petersilie mit dem Wiegenmesser fein hacken. Zesten aus der Zitronenschale schneiden und zugeben, Knoblauch dazupressen und alles gut vermischen (Gremolata).

Mozzarella zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und mit Kräutersalz würzen. Mit wenig Olivenöl beträufeln. Die Gremolata darauf verteilen. Zum Schluss die gerösteten Baguette-Scheiben dazulegen und mit den Champignons belegen. Etwas schwarzer Pfeffer über die Crostinis mahlen.







Gremolata mit Petersilie, Zitronenzesten und Knoblauch