

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

(Beitrag enthält unbezahlte Werbung)



Anfang

August habe ich ein wunderschönes langes Wochenende in meiner Traumstadt Venedig verbracht. Ein paar Tipps und Adressen für die Lagunenstadt möchte ich euch demnächst auch noch geben. Heute gibt es aber zuerst mal venezianisch inspirierte Crostini. In Venedig gibt es die Tradition der „ombra“. Man geht mittags oder am frühen Abend in kleine Weinbars und trinkt dort ein Gläschen, die „ombra“. Dazu gibt es allerlei Kleinigkeiten auf die Hand, wie etwa Crostini (geröstete und herzhaft belegte Brotscheiben), Frittiertes, Fleischbällchen, belegte Polentascheiben, und und und.

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)



Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

Der Name „*ombra*“ bedeutet wörtlich übersetzt „Schatten“. Eine Geschichte besagt, dass Weinhändler aus Apulien mit ihren Fässern einfachen Weins nach Venedig kamen und ihn direkt auf dem Markusplatz ans Volk verkauften. Um den Wein kühl zu halten, folgten sie dem Schatten des großen Campanile, des Turms am Markusplatz. Der Name blieb, auch als die Weinverkäufer später in einfache Kneipen zogen, die nach dem griechischen Weingott Bacchus „*bacari*“ genannt werden.

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)



Katrin und

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

ich haben in Venedig viele dieser „*bacari*“ gesehen und auch einige besucht. Abseits der Touristenströme bekommt man dort authentische Snacks und einfache aber gute Weine für wenig Geld. Unser Favorit in der Vitrine unserer Stammbar war die „Frittata“, ein Stück Gemüseomelett. Aber die Crostini in einer von unserem Gastgeber empfohlenen Bar waren großartig und spätestens da wusste ich, was ich mit meiner Portion geräucherter Clara anstelle. Der geräucherte African Catfish stammt aus der [Stadtfarm](#), von der ich [hier bereits berichtet](#) habe, und schmeckt wirklich köstlich. Für das Belegen solcher Crostini eignet er sich hervorragend. Und Crostini selbst sind ja perfekte Snacks zum Aperitif oder auch ein leichtes sommerliches Abendessen – natürlich mit einem Gläschen Wein.

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)



Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

Die Crostini kann man belegen, wie man möchte und seiner Kreativität freien Lauf lassen. Folgende Zusammenstellung ist also eher ein Vorschlag. Die Kombinationen waren jedenfalls alle sehr, sehr lecker!

Für 2-4 Personen:

1 Baguette
Ricotta
Harter Ziegenkäse
1 kleiner Apfel
1 runde Pflaume
Einige Walnüsse
Geräucherter Catfish (alternativ Forelle)
Radieschen
Kresse
Kapern
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Baguette schräg in Scheiben schneiden und jede Scheibe (im Toaster) etwas anrösten.

TIPP: Wer mag, reibt die gerösteten Scheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe ab!

Die Brotscheiben nach Geschmack mit etwas Ricotta bestreichen und belegen.

Ich habe kombiniert:

Ricotta, Ziegenhartkäse, Apfel oder Pflaume und Walnüsse

Ricotta, Radieschenscheiben, geräucherter Fisch, Kresse und Pfeffer

Ricotta, geräucherter Fisch, Kapern und Pfeffer

Ricotta, Radieschen, Apfel und Kresse

Man kann natürlich auch eine Fischcreme herstellen, indem man den Räucherfisch zerdrückt und mit Pfeffer, vielleicht etwas Chili würzt und mit Ricotta vermischt.

Klassische Beläge für Crostini sind auch: Salami, Schinken, Sopressa, diverse Käsesorten,

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)



etc.

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

Erlaubt ist, was schmeckt und dem Auge gefällt! =)

Ich wünsche euch viel Spaß beim „Basteln“ eurer Cicheti und hoffe, sie zaubern euch ein bisschen Urlaubsstimmung herbei!

Habt ein genussvolles Wochenende,

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)



GRATIS E-BOOK!

Das Fischcurry mit Clara aus der Stadtfarm ist übrigens mein Beitrag zu einem gratis E-Book gewesen, das ihr [hier herunterladen](#) könnt!

Viele Bloggerkollegen und auch Mitarbeiter der Stadtfarm haben Rezepte beigesteuert und ich finde, das Fischkochbuch ist wirklich klasse geworden! =)



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

3

Send email