

**Buchvorstellung: „Toast it!
Krosse Brotscheiben üppig
belegt“ von Prue Leith**



Prue Leith

»Toast zu machen ist eine Kunst für sich
und Prue Leith perfektioniert sie«
Yotam Ottolenghi



75
Rezepte

Toast it!

Krosse Brotscheiben üppig belegt

Ein toller Snack in Buchform bereichert seit einigen Wochen meine Sammlung: „Toast it! Krosse Brotscheiben üppig belegt“. Das Buch aus dem DK Verlag enthält 75 köstliche Sandwich-Rezepte beziehungsweise Ideen für kreativ belegte geröstete Brote.

Die Autorin Prue Leith hat aus dem schlichten Sandwich eine Kunst gemacht, oder wie Yotam Ottolenghi schreibt: „Toast zu machen ist eine Kunst für sich und Prue Leith perfektioniert sie“.

Sie legt alte Klassiker neu auf, hat aber auch viele neue Kreationen ersonnen, die das alte und vielleicht auch etwas angestaubte belegte Brot wieder spannend machen.



Schauen wir mal ins Buch:

Einleitung	8
Käse & Eier	10
Vegetarisch & vegan	42
Fisch	86
Fleisch & Geflügel	114
Desserts	156
Begeisterte Köche	170
Register	184
Im Vorrat	188
Über die Autorin	190

Inhalt

In den 6 Kapiteln ist für jeden etwas dabei: Vegetarisch/Vegan genauso wie Fleisch/Geflügel, Fisch und natürlich Süßes für die Naschkatzen. Unter „Begeisterte Köche“ finden sich einige Basisrezepte zum Selbermachen.

Die Rezepte sind übersichtlich gestaltet und alle lecker bebildert.

Die Autorin schreibt immer ein paar persönliche Worte zum Rezept, etwa über die Entstehung, über Erinnerungen, die sie damit verbindet oder mit nützlichen Tipps und Hinweisen.

Fast jedes Rezept enthält am Ende ein oder zwei Tipps bezüglich der Zubereitung oder des Ersetzens von Zutaten.



Kostprobe?

Die Fotos sehen alle so lecker aus, ich könnte mich einmal durchs Buch knuspern!

Aber besonders fein klingen für mich die „Pochierten Eier und Harissa-Butter auf Grahambrot“, „Thunfisch niçoise auf Baguette“ oder „New York Pastrami Sandwich mit Ei“.

Als süßen Abschluss fände ich gegrillte „Aprikosen, Mandeln & Clotted Cream auf englischem Muffin“ sehr verführerisch. Ihr auch?

Thunfisch niçoise auf Baguette

Meiner Meinung nach wird der beste Salade niçoise mit frischem Thunfisch zubereitet. Wenn dieser roh ist oder nach Tataki-Art innen roh und außen gegart wie hier, ist das Fleisch seidenglatt, zart im Geschmack und dunkelrot. Wenn der Thunfisch durchgegart ist, unterscheidet ihn nur noch wenig vom Fisch aus der Dose. Gönnen Sie sich darum den unverwechselbar kräftigen Geschmack, die zarte Textur und die attraktive rosa Farbe.

1 dickes frisches Thunfischsteak (250 g)

2 EL Olivenöl, plus mehr zum Braten und Bestreichen

1 Stück Baguette (30 cm aus der Mitte)

50 g grüne Bohnen

2 TL Rotweinessig

1 Knoblauchzehe, zerdrückt
grüne Salatblätter

5 Kirschtomaten, halbiert

einige feine rote Zwiebelringe

1 Sardellenfilet, gehackt (nach Belieben)

2 hart gekochte Eier, geviertelt

schwarze Oliven

2 Stängel Basilikum

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Eine beschichtete Pfanne (vorzugsweise eine Grillpfanne für das Streifenmuster) stark erhitzen. Eine Seite des Thunfischsteaks mit Olivenöl bestreichen und mit der geölten Seite nach unten in die heiße Pfanne legen. Mindestens 30 Sekunden nicht wenden, sonst brennt sich das Rillennmuster nicht ein. Wenden und die andere Seite bräunen (die Außenseite soll sichtbar gegart und die Mitte noch roh sein). Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Das Baguette quer aufschneiden, einen Teil der Krume herauszupfen, um Platz für den Salat zu schaffen. Innen mit Olivenöl bepinseln und im Backofen knusprig rösten.

Die Bohnen putzen und 4 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und unter fließend kaltem Wasser abschrecken.

2 EL Olivenöl mit Essig und Knoblauch verrühren, salzen und pfeffern. Die Salatblätter zerzupfen und in die »Brotstümpfen« legen. Tomaten, Bohnen, Zwiebel, Sardelle und Eier darauf anrichten. Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und auf die Brotstümpfen verteilen. Mit dem Pfeffer...



Ein ganz simples Sandwich haben wir sogar schon spontan ausprobiert: „Thunfisch-Mais-Toastie“. Die beliebte Kombi aus Dosen-Thunfisch und -Mais mit geriebenem Hartkäse zwischen Toastscheiben war super lecker und extrem schnell gemacht.

Das Buch ist eine schöne Inspirationsquelle, um ein schnelles Essen auch mal etwas kreativer anzugehen und sich statt eines schnöden Käsebrottes vielleicht doch ein kleines bisschen mehr Mühe zu geben. Das Ergebnis sind bunte, köstlich aussehende Kreationen, die Spaß machen!

Pilze in Sahne mit Petersilie auf Grahambrot

Alle Pilze, ob Wild- oder Zuchtpilz, herkömmlich oder exotisch, sind für dieses Gericht ideal. Ich liebe Steinpilze, aber große braune Champignons aus dem Supermarkt sind auch prima, weil man schöne große Scheiben daraus schneiden kann. Sie verwandeln das Gericht in die beste, sättigendste, genüsslichste Mahlzeit an einem kühlen Abend. Das Trüffelöl ist kein Muss, aber es fügt dem Ganzen eine dekadente Geschmacksnote hinzu. Übertreiben Sie es nicht, es kann schnell alle anderen Aromen überdecken.

2 EL Öl zum Braten
4-6 große Pilze, in Scheiben geschnitten
1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
Trüffelöl
100 g Sahne
2 dicke Scheiben Grahambrot
Butter zum Bestreichen
1 EL fein gehackte Petersilie
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Pilze zügig darin anbraten, um sie zu bräunen und zu garen. Die Pilze in der Pfanne bewegen bis sie fast gar sind, dann den Knoblauch hinzugeben. Hitze reduzieren und noch 1 Minute weiterbraten.

Ein wenig Trüffelöl und die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und unter Rühren kurz aufkochen.

Die Brotscheiben rösten, mit Butter bestreichen und auf vorgewärmte Teller legen.

Die Pilze auf den Brotscheiben verteilen und mit der Petersilie bestreuen.

TIPP

🌱 Vegan wird es mit Margarine (statt Butter) und Hafercreme (statt Sahne).



Mir gefällt das Buch sehr gut, und wer ein gutes Brot liebt und gerne ein bisschen experimentieren möchte, um aus dem Abendbrot-Trott herauszufinden, dem kann ich es uneingeschränkt empfehlen!

Habt eine genussvolle Zeit!

Alles Liebe,

eure Judith

„Toast it! Krosse Brotscheiben üppig belegt“

DK Verlag

Hardcover

16,95 Euro

ISBN 978-3-8310-4779-6