Filo-Körbchen mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Cranberry

Diese Woche war sehr vollgepackt mit Terminen. Ein Event reihte sich ans nächste. Da blieb kaum Zeit, Nussecken für das Geburstagspicknick am Samstag zu backen, geschweige denn, kreativ zu werden. Netterweise kam mir allerdings beim Firmenevent am Freitagabend eine Idee für den sonntäglichen Salat – und den nächsten Nasch-Beitrag.

Beim gemeinsamen Kochen und Schlemmen in einer Kochschule gab

es zum Sektempfang leckere Häppchen. Unter anderem auch kleine Mürbteigschälchen mit Ziegenfrischkäse und einer Cranberry darauf. Das fand ich so köstlich, dass ich das nachmachen wollte. Allerdings fand ich es mit Mürbteig zu mühsam, ich hatte keine Lust auf Teigkneten und -ausrollen. Glücklicherweise lag noch eine Packung Filoteig im Kühlschrank, von der ich eh nicht mehr wusste, warum ich sie gekauft hatte.

Also schnitt ich mir daraus Quadrate und backte kleine Filo-Körbchen. Die Kombination aus knusprigen Teigblättern, herzhaftem Ziegenfrischkäse und süßer Cranberry ist wirklich super. Die Körbchen sind tolle Kleinigkeiten zu einem Aperitif, wenn ihr Gäste habt oder auch als kleine Vorspeise, wenn ihr etwas Besonderes auftischt.

Wer Ziegenkäse nicht mag, kann natürlich auch Kuhfrischkäse nehmen. Und wer es klassischer bevorzugt, nimmt einfach Kräuterfrischkäse, lässt die Cranberries weg und streut nach dem Backen Schnittlauchröllchen darüber oder setzt ein halbes Kirschtomätchen darauf.

Für 20–30 Körbchen (je nach Größe der Mini-Muffinformen):
½ Packung Filoteig (ca. 120 g oder 5 Strudelteigblätter)
2–3 EL Butter
300 g Ziegenfrischkäse
Thymianblättchen von 3 Zweigen
1 Handvoll Cranberries, getrocknet
Pfeffer nach Belieben

Die Mini-Muffinform bereitstellen. Den Ziegenfrischkäse fein zerkrümeln. Thymian und Cranberries ebenfalls bereitstellen. Große Cranberries halbieren.
Die Butter in einer kleinen Metallschüssel zerlassen (ich stelle die Schüssel bei kleinster Hitze auf den Ceran-Herd).
Den Filoteig auf die Arbeitsfläche legen, in Bahnen und dann in Quadrate schneiden, die gut in die Mulden passen, sodass noch Füllung hineingeht.
Jeweils 3-4 Teigquadrate mit Butter bepinseln und versetzt übereinanderlegen. Dann in die Form legen und leicht hineindrücken, sodass der Teig anliegt und Platz für den Frischkäse ist.
Den gesamten Teig so verarbeiten.
Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
In jedes Körbchen einen gehäuften Teelöffel Ziegenfrischkäse

geben. Nach Belieben einen Hauch Pfeffer darüberstreuen, dann eine Cranberry in die Mitte setzen und etwas Thymian darüberstreuen.
Die Körbchen 14 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
Die Filo-Körbchen zum Aperitif oder zu einem frischen Wildkräutersalat servieren.

Passend zum Frühling gibt es bei mir einen Salat aus dem Garten einer Freundin, mit Gänseblümchen, Sauerampfer, Bärlauch und anderen leckeren Blättern. Ihr könnt natürlich auch jeden anderen Salat dazu nehmen, der euch schmeckt.

Ich wünsche euch eine genussvolle Frühlingszeit! Macht es euch schön,

eure Judith

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.

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.

Katrin und 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.

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, etc.

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,
eure Judith

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 Mitbarbeiter der Stadtfarm haben Rezepte beigesteuert und ich finde, das Fischkochbuch ist wirklich klasse geworden! =)