



## Vorspeise

# Hering Crostini

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

#### Für den Teig:

250 gr Mehl  
1/4 TL Salz  
1 1/4 TL Trockenhefe  
1 1/4 dl Wasser

#### Für die Sauce:

1/2 EL Butter  
2 Stück Peperoni (gelb)  
1 dl Gemüse- (oder Rinds-)Bouillon  
1 EL Weissweinessig  
1/4 TL Zitronenpfeffer

#### Für den Belag:

3 Gläser Heringe (je 245 gr), abgetropft  
1 Stück Zwiebel, klein  
2 Stück Tomaten, entkernt  
20 Stück Oliven, schwarz, entkernt  
1 Bund Basilikum

#### Und was es sonst noch braucht

Olivenöl für das Beträufeln der Brotscheiben

### Zubereitung:

**Backofen** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

**Teig:** Mehl, Salz sowie Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Das Wasser beifügen und zu einem glatten, weichen Teig kneten. Zugedeckt, bei Zimmertemperatur, ca. 30 Minuten aufgehen lassen. In die vorbereitete Form geben und nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

Danach den Teig 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Unterste Schiene. Herausnehmen, leicht abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen lassen und in ca. 20 Scheiben schneiden.

**Brotscheiben** Die Brotscheiben mit wenig Olivenöl beträufeln und für 4 Minuten, auf dem Backblech (obersten Schiene des Backofens), kross backen.

**Sauce:** Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Die in nicht allzu schmale Streifen geschnittenen Peperonistücke darin andämpfen. Die Bouillon dazugießen und zugedeckt ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Danach die Flüssigkeit abgessen und die Peperoni im Mixer pürieren. Abkühlen.

Die abgekühlte Sauce mit Weissweinessig sowie Zitronenpfeffer würzen und die Brotscheiben damit bestreichen.

**Belag:** Die Heringe in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die entkernten Tomaten in Streifen schneiden. Die entsteinten Oliven halbieren. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Brote in der Reihenfolge: Hering, Tomaten, Oliven, Basilikum und Zwiebelringe, belegen.

**Tipp:** Anstelle den Teig selber zumachen, kann Toastbrot oder Pizzabrotteig (fix und fertig) verwendet werden.