

basias feinschmekka

pochierte wachteleier auf toast mit tomaten – tapenade

zutaten für 12 häppchen

12 pochierten wachteleier
3 scheiben toastbrot
3 EL geklärte butter (ich nehme immer butaris)
etwas kresse
tomaten – tapenade*
nach belieben: 12 hauchdünne scheiben puten „coppa“ (von gutfried)**

**ich habe die scheiben im backofen bei 180°C für 10 minuten auf dem backpapier gegrillt.

zutaten für die tomaten – tapenade (die mache ich immer zuerst)

200 g in öl eingelegte getrocknete tomaten (davon bleibt etwas übrig, aber es kann ruhig mehr sein, die tapenade hält sich und ist auch super als dipp!)
2 EL klein gehackter schnittlauch
2 EL klein gehacktes basilikum
1 kleine knoblauchzehe (klein gehackt oder gepresst)
prise zucker
etwas frisch gemahlener schwarzer pfeffer
prise meersalz
messerspitze piment d´espelette oder frisch gemahlene peperoncini

die tomaten mit dem stabmixer pürieren. frische kräuter und knoblauch dazugeben, umrühren. die tapenade abschmecken, aber vorsicht (vor allem mit salz!): die eingelegte tomaten sind manchmal würzig genug. fertig!
einfach, aber schmeckt genial...

die rinde von den toastbrotsscheiben abschneiden. die geklärte butter in einer pfanne erhitzen und die toastbrotsscheiben von beiden seiten goldbraun anbraten. mit einem runden ausstecher je vier kleine taler aus jeder scheibe ausschneiden (falls ihr keinen ausstecher habt, könnt ihr die scheiben

einfach in 4 kleine stücke schneiden). jeden taler mit der tapenade bestreichen und ein pochiertes wachtelei draufsetzen*. mit etwas kresse dekorieren und... natürlich genießen!!

*ich versichere euch, dass das toastbrot auch nur mit der tomaten – tapenade lecker schmeckt! also wenn ihr keine wachteleier habt, oder keine pochieren wollt, genießt es einfach ohne...