

Hier und heute



Cicchetti mit Camembert, Ingwer-Rhabarber-Kompott und Rosmarin-Haselnuss-Crunch

Cicchetti sind das perfekte Fingerfood für Besuch: Schnell zubereitet, mit wenigen Zutaten und einem echten Wow-Effekt, zeigt Köchin Julia Floß, wie's geht.

Das Rezept

Cicchetti mit Camembert, Ingwer-Rhabarber-Kompott und Rosmarin-Haselnuss-Crunch

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 1 Ciabatta
- 240 g Camembert
- 2 EL Honig
- 2-3 Stangen Rhabarber
- 1 EL Zucker
- 100 ml Wasser (alternativ Apfelsaft)
- 1 kandierter Ingwermus (alternativ frischer Ingwer)
- 1 TL Speisestärke
- 50 g geröstete Haselnüsse
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Oberhitze oder Grillfunktion vorheizen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Die Brotscheiben üppig mit Camembert belegen und mit Honig beträufeln.

Rhabarber waschen, in kleine Stückchen schneiden, mit dem Zucker vermengen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Rhabarber mit Wasser (oder Apfelsaft) aufkochen und 3-5 Minuten köcheln lassen, bis er zerfällt. Den kandierten Ingwer klein hacken oder mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und dazugeben. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und in das kochende Kompott einrühren. Abschmecken und bereitstellen.

Die Nüsse grob hacken. Den Rosmarin fein hacken. Beides mit Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer vermengen und ebenfalls bereitstellen.

Die belegten Brotscheiben 3 Minuten im Backofen gratinieren und auf einer Platte oder einem Brett verteilen. Rhabarber und Haselnuss-Crunch auf dem geschmolzenen Camembert verteilen und sofort servieren.