

Erdbeer-Feta-Crostini: Sommer auf knusprigem Brot



Erdbeer-Feta-Crostini sind genau das richtige Rezept, wenn Ihr etwas Besonderes servieren möchtet, ohne lange in der Küche zu stehen. Gerade als sommerliche Vorspeise, leichtes Fingerfood, Snack zum Aperitif oder kleine Idee für den Brunch passen diese Crostini wunderbar, weil sie frisch aussehen, schnell vorbereitet sind und auf dem Tisch sofort Aufmerksamkeit bekommen.

..... Erdbeer-Feta-Crostini für 2-4 Personen

Zutaten saftiges Lachsfilet mit Zitronen-Knusperkrone

- 1 Baguette oder Ciabatta
- 200 g Erdbeeren
- 100 g Feta
- 2 EL Frischkäse
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamico oder Zitronensaft
- Schwarzer Pfeffer
- Optional: etwas Honig

Zubereitung: Lachsfilet mit Zitronen-Knusperkrone

1. Beginnt mit dem Brot, denn die Crostini schmecken am besten, wenn die Scheiben noch leicht warm und frisch geröstet sind. Legt die Baguette- oder Ciabattascheiben auf ein Blech und röstet sie für wenige Minuten im Ofen. Alternativ könnt Ihr sie in einer Pfanne ohne viel Fett anrösten. Wer mag, pinselt die Scheiben vorher ganz dünn mit Olivenöl ein.
2. Während das Brot röstet, bereitet Ihr die Erdbeer-Feta-Mischung vor. Die Erdbeeren werden klein gewürfelt, der Feta wird mit den Fingern oder einer Gabel darübergeröselt. Das Basilikum solltet Ihr nicht zu fein schneiden, damit es frisch und aromatisch bleibt. Danach kommen Olivenöl, Balsamico oder Zitronensaft und etwas Pfeffer dazu.
3. Vermengt die Zutaten vorsichtig, damit die Erdbeeren nicht zerdrückt werden. Die Mischung soll saftig wirken, aber nicht matschig. Wenn sich am Boden der Schüssel etwas Marinade sammelt, ist das genau richtig. Sie bringt später Geschmack auf das Brot, sollte aber nicht in zu großer Menge auf die Crostini gegeben werden.
4. Bestreicht die gerösteten Brotscheiben dünn mit Frischkäse und verteilt anschließend die Erdbeer-Feta-Mischung darauf. Serviert die Crostini am besten direkt, solange das Brot noch knusprig ist und die Erdbeeren frisch glänzen.



Tipps und Tricks vor der Zubereitung

Damit Eure Erdbeer-Feta-Crostini richtig gut gelingen, solltet Ihr vor allem auf die Qualität der Erdbeeren achten. Reife Früchte erkennt Ihr an ihrem intensiven Duft, einer gleichmäßig roten Farbe und frischen grünen Blättern. Wenn die Erdbeeren noch sehr fest oder wenig aromatisch sind, könnt Ihr die Mischung später mit ein paar Tropfen Honig abrunden.

- Wascht die Erdbeeren erst kurz vor der Zubereitung und tupft sie anschließend gründlich trocken. So verwässern sie nicht und die Crostini bleiben länger knusprig. Schneidet die Erdbeeren außerdem eher klein, damit sie sich gut mit dem Feta verbinden und später nicht von den Brotscheiben rutschen.
- Das Brot sollte nicht zu dünn geschnitten werden. Etwa ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben sind ideal, weil sie nach dem Rösten außen knusprig und innen noch leicht saftig bleiben. Wenn Ihr Baguette oder Ciabatta vom Vortag verwendet, ist das sogar ein Vorteil, denn es wird beim Rösten besonders schön kross.
- Röstet die Brotscheiben erst kurz vor dem Servieren oder lasst sie nach dem Rösten vollständig ausdampfen. Werden sie noch warm belegt, kann die Erdbeer-Feta-Mischung schneller Feuchtigkeit abgeben. Eine dünne Schicht Frischkäse hilft zusätzlich als kleine Barriere zwischen Brot und Topping.
- Den Feta solltet Ihr nicht zu fein zerdrücken, sondern grob über die Erdbeeren bröseln. So bleibt die Mischung abwechslungsreich in der Textur. Beim Basilikum gilt: lieber zupfen oder grob schneiden statt zu fein hacken, damit das Aroma frisch bleibt und die Blätter nicht dunkel werden.
- Gebt Balsamico oder Zitronensaft sparsam dazu. Die Mischung soll frisch und leicht mariniert sein, aber nicht in Flüssigkeit schwimmen. Wenn sich zu viel Saft in der Schüssel sammelt, nehmt die Erdbeer-Feta-Mischung mit einem Löffel ohne überschüssige Marinade auf die Brotscheiben.
- Wenn Ihr die Crostini für Gäste vorbereitet, könnt Ihr das Topping und die Brotscheiben getrennt bereitstellen. Belegt die Crostini erst direkt vor dem Servieren. So bleiben sie knusprig, frisch und sehen auf der Platte appetitlich aus.
- Für mehr Crunch passen geröstete Pinienkerne, gehackte Pistazien oder Walnüsse sehr gut. Wer es würziger mag, kann etwas Rucola ergänzen. Für eine besonders feine Variante könnt Ihr die Crostini mit einem kleinen Klecks Balsamico-Creme abrunden.
- Wenn Ihr keinen Feta verwenden möchtet, passen auch Ziegenfrischkäse, Burrata oder Mozzarella. Feta bleibt aber die kräftigste Variante, weil seine salzige Art sehr schön mit der Süße der Erdbeeren spielt.

FAQ: Häufige Fragen zu Erdbeer-Feta-Crostini

1. Kann ich die Erdbeer-Feta-Crostini vorbereiten?

Ihr könnt die Erdbeer-Feta-Mischung vorbereiten und das Brot bereits schneiden. Belegt die Brotscheiben aber erst kurz vor dem Servieren, damit sie knusprig bleiben.

2. Kann ich gefrorene Erdbeeren verwenden?

Für dieses Rezept sind frische Erdbeeren deutlich besser. Gefrorene Erdbeeren werden nach dem Auftauen weich und geben viel Flüssigkeit ab. Sie eignen sich eher für Smoothies, Soßen oder Desserts.

3. Welches Brot passt am besten?

Baguette, Ciabatta oder rustikales Weißbrot passen besonders gut. Wichtig ist, dass das Brot beim Rösten stabil und knusprig wird.

4. Kann ich Feta ersetzen?

Ja, Ihr könnt auch Ziegenfrischkäse, Burrata, Mozzarella oder Hirtenkäse verwenden. Mit Feta wird das Rezept am würzigsten, mit Burrata am cremigsten und mit Mozzarella am mildesten.

5. Was passt statt Basilikum?

Minze, Rucola oder Zitronenmelisse können gut funktionieren. Basilikum bleibt aber die klassischste Wahl, weil es Erdbeeren und Feta sehr harmonisch verbindet.

6. Braucht das Rezept zusätzlich Salz?

Meistens nicht. Feta ist bereits salzig genug. Probiert die Mischung zuerst und würzt nur bei Bedarf nach.

7. Kann ich die Crostini vegan zubereiten?

Ja, Ihr könnt veganen Frischkäse und eine pflanzliche Feta-Alternative verwenden. Achtet darauf, dass die Alternative würzig genug ist, damit der Kontrast zu den Erdbeeren erhalten bleibt.

8. Passen die Crostini zu einem Buffet?

Ja, sehr gut. Für ein Buffet solltet Ihr Brot und Topping getrennt vorbereiten und erst kurz vor dem Servieren zusammensetzen.

9. Wie verhindere ich, dass das Brot weich wird?

Bestreicht das Brot dünn mit Frischkäse und gebt nicht zu viel Marinade auf die Scheiben. Außerdem sollten die Crostini direkt nach dem Belegen serviert werden.

10. Wann schmecken Erdbeer-Feta-Crostini am besten?

Am besten schmecken sie in der Erdbeersaison, wenn die Früchte reif, süß und aromatisch sind. Besonders gut passen sie zu Brunch, Picknick, Grillabend oder als leichte Vorspeise