

Receptidee van de GOLDSTEIG

Bruschetta met gerookte karper uit de Oberpfalz

Visliefhebbers komen in het Oberpfälzer Wald aan hun trekken. Een regionale specialiteit is de Oberpfälzer karper. Van eind september tot medio november vinden rondom Tirschenreuth elk jaar de 'Erlebniswochen Fisch' plaats met workshops waarin je leert hoe je vis moet fileren, roken en natuurlijk smakelijk kunt toebereiden.



© Gasthof Prinzregent Luitpold in Waldsassen

Ingrediënten: 500 gr gerookte karperfilet (zonder huid), 4 roma- of vleestomaten, 100 g mozzarella of feta, halve komkommer, (optioneel: 1 avocado), sap van 1 citroen, zout en peper, 2 eetlepels peterselie, 1 eetlepel basilicum, 1 sjalotje, rucola, stevig meergranen (Duits) brood, teentje knoflook

Bereidingswijze:

- Zet een steelpan met water op totdat het kookt.
- Verwijder de steeltjes en kruis de onderkant van de tomaten. Doe de tomaten kort in kokend water (30 sec.) en laat ze vervolgens 'schrikken' in koud water.
- De huid van de tomaten verwijderen, evenals de zaadjes en snij ze in kleine dobbelsteentjes.
- Snij de karperfilets in kleine blokjes en leg ze in een kom met het citroensap, zet opzij.
- Snij de mozzarella (of feta) in kleine blokjes.
- Halveer de komkommer in de lengte, verwijder de pitjes (makkelijkst met een theelepel) en snijd ook deze in blokjes.
- Snij het sjalotje en de kruiden fijn.
- Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met een beetje zout en peper.
- Snij het brood in stevige sneden en rooster ze krokant in de oven of broodrooster. Neem een teentje knoflook en wrijf het over het geroosterde brood.
- Bedek het nog warme brood met rucola en lepel het gerookte karpermengsel erop. Giet voor het serveren een scheut goeie olijfolie over de bruschetta.

Eet smakelijk!

Bron: Gasthof Prinzregent Luitpold in Waldsassen