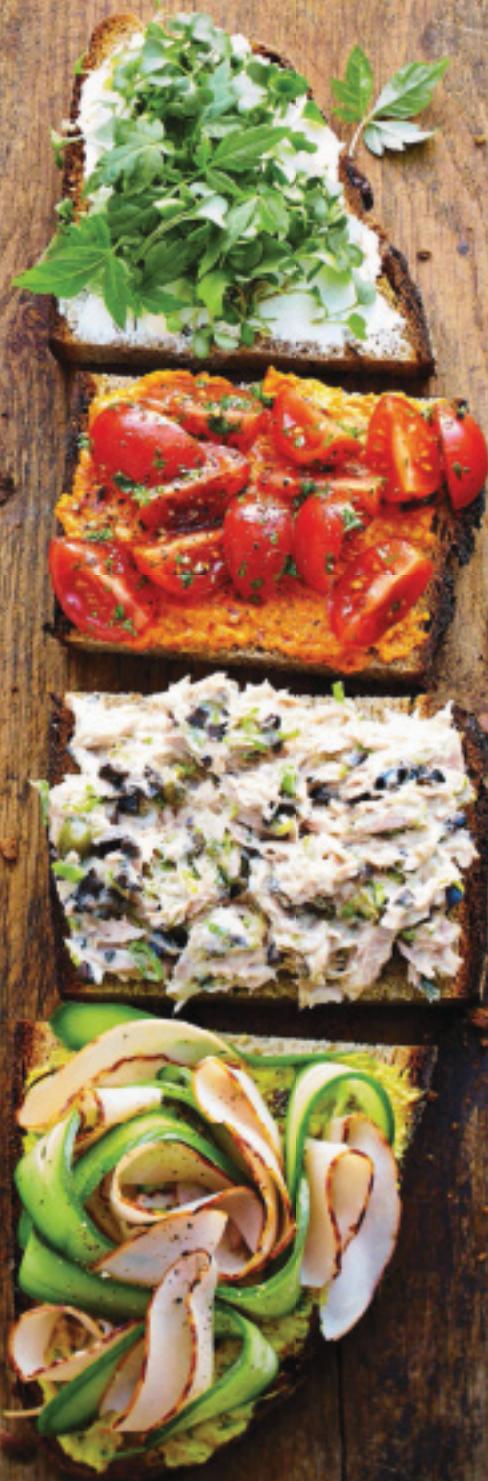


# AUF'S BROT

AUFSTRICHE UND MEHR

MAIK SCHACHT



MATTHAES

MAIK SCHACHT

# AUFS BROT

AUFSTRICHE UND MEHR





MAIK SCHACHT

# AUFS BROT

AUFSTRICHE UND MEHR

Fotografie: Matthias Hoffmann

**MATTHAES VERLAG GMBH**  
Ein Unternehmen der dtv Mediengruppe



# VORWORT

Brot bedeutet für mich Tradition. Ich glaube, es ist tief verwurzelt bei jedem, egal ob man es mit einem Gefühl an zu Hause, mit Oma-Erinnerungen oder mit Muttis Schulbrot verbindet. Und natürlich ist das Brotbacken ein uraltes Handwerk, das zum Glück wieder die angemessene Wertschätzung findet.

Das Reizvolle an diesem Buch war, zu zeigen, dass man mit etwas Kreativität und manchmal nur wenigen Zutaten aus einem einfachen, aber gut gebackenen Brot eine originelle und vollwertige Mahlzeit zaubern kann, egal ob zum Frühstück, für unterwegs oder für Freunde auf einer Party. Inspiration dabei waren für mich meine Kindheitserinnerungen, zum Beispiel an Omas leckere, mit Banane gefüllte Arme Ritter und meine Städtetrips und Reisen, bei denen ich viele regionale und internationale Spezialitäten kennen und lieben lernte. Meine Favoriten haben den Weg in dieses Buch gefunden, wie zum Beispiel das vietnamesische „Banh-Mi“ oder der etwas weniger exotische „Alpengruß“.

Brot ist ein so schlichtes Lebensmittel und bietet dennoch so unendlich viele Möglichkeiten. Auf den folgenden Seiten finden sich viele meiner Lieblingsrezepte wie das „Bergsteiger-Frühstück“, das so simpel daher kommt, dabei aber unschlagbar lecker ist, oder auch Anregungen von Freunden, wie zum Beispiel „Theo's Pizza“.

Der Fotograf Matthias Hoffmann, der die Brote bei den Aufnahmen unglaublich toll in Szene gesetzt hat, war auch deren begeisterter Testesser. Er ist der größte Fan dieser Rezepte geworden.

Zu guter Letzt sollen die Rezepte in diesem Buch auch eine Anregung für Sie sein, selbst kreativ zu werden. Seien Sie mutig und kombinieren Sie meine Aufstriche mit Ihren eigenen Lieblingszutaten oder tauschen Sie den Bergkäse gegen Ihren liebsten Ziegengouda.

Ich wünsche Ihnen jedenfalls viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!



Ihr Maik Schacht



# VORWORT

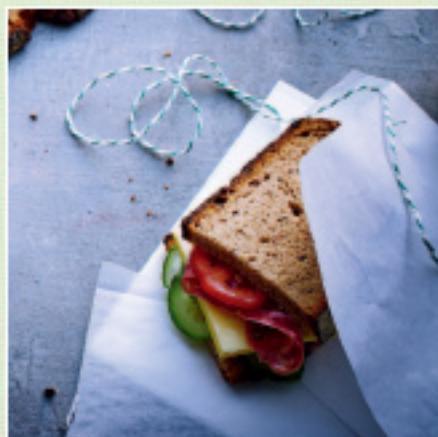




**BROTAUFSTRICHE**  
ab Seite 9



**HEISS BEGEHRT UND PIKANT**  
ab Seite 45



**BROT TO GO**  
ab Seite 71



**FÜR FREUNDE**  
ab Seite 95



**LECKER SÜSS**  
ab Seite 125



**BROT BACKEN**  
ab Seite 145

# INHALT





# BROTAUFSTRICHE



# PESTO

Pinienkerne, Parmesan, Knoblauchzehen, Basilikumblättchen und Fleur de Sel in einen hohen Mixbecher geben, mit dem Pürierstab in Intervallen fein zerkleinern. Nach und nach Olivenöl zugeben und zu einer glatten Masse pürieren. Wenn die Masse noch zu fest ist, kann etwas Wasser oder zusätzliches Öl zugegeben werden.

50 g Pinienkerne  
80 g geriebener Parmesan  
2 Knoblauchzehen  
2 große Bund Basilikum, abgezupft  
Etwas Fleur de Sel  
100 ml Olivenöl

☛ Pesto, in ein sauberes Glas abgefüllt und mit Olivenöl bedeckt, hält sich einige Tage im Kühlschrank.



# PESTOCREME

Mascarpone, Frischkäse, Pesto und Sambal Oelek in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Parmesan unterrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

☛ Diese Creme ist ein Allround-Talent. Sie schmeckt hervorragend zu Gemüse, Käse, Schinken oder auch einfach nur pur auf Brot.

100 g Mascarpone  
100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
100 g Basilikumpesto, selbst gemacht (s. o.)  
oder frisch aus dem Kühlregal  
½ TL Sambal Oelek  
40 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer aus der Mühle





# JÄGERPESTO



## PILZCREME

# JÄGERPESTO

250 g frische Pfifferlinge  
1 rote Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
40 g Bacon  
1 Bund Schnittlauch  
2-3 EL Olivenöl zum Braten, plus 1-3 EL zum Abschmecken  
1 EL weiße Balsamicoreme  
50 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einem Backpinsel von Erdkrümeln und Tannennadeln säubern, falls notwendig kurz mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Pfifferlinge fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Bacon in feine Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2-3 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge zugeben, anschwitzen und so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebel-, Knoblauch- und Baconwürfel zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mit der Balsamicoreme ablöschen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Parmesan und Schnittlauch untermischen und mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Nach Geschmack 1-2 Esslöffel Olivenöl zugeben.

☛ Dieses Pesto schmeckt am besten, wenn Sie es lauwarm auf geröstetem Brot servieren. Ein toller Snack oder Starter zu einem Menü. Dazu passt ein kühler Weißwein.



# PILZCREME

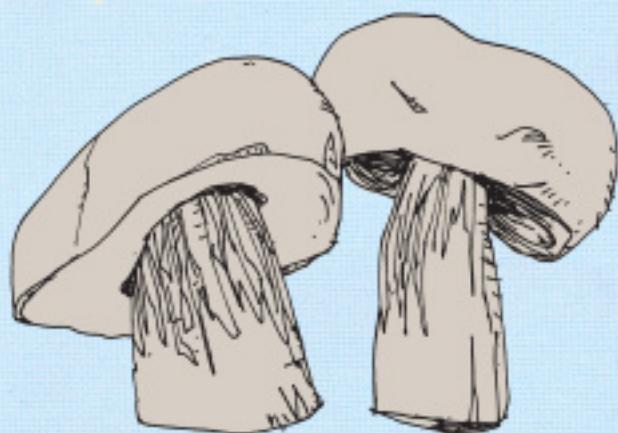
250 g Champignons  
10 g getrocknete Steinpilze  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
3 EL Olivenöl zum Braten  
4-5 EL Weißwein  
½ Bund Petersilie  
100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Steinpilze in 100 ml heißem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden, Thymianblättchen vom Zweig zupfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anschwitzen, Zwiebel, Knoblauchwürfel und Thymianblättchen zugeben und alles 2-3 Minuten braten.

Die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen und dieses durch einen Kaffeefilter filtern. Dann die Champignons mit diesem Einweichwasser, dem Weißwein und den Steinpilzen ablöschen. So lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Pilzmasse in einem Blitzhacker oder mit dem Pürierstab pürieren.

Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Frischkäse unter die Pilzmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



☛ Dieser Aufstrich schmeckt frisch und pur aufs Brot am besten. Schnell verbrauchen: Pilzzubereitungen eignen sich nicht für eine längere Aufbewahrung.



# LACHS-RILLETTE



Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel in einer ofenfesten Form verteilen, Lachsfilet darauf legen, mit 1-2 Esslöffeln Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8-10 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Den Lachs mit den Schalottenwürfeln in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Wasabipaste zugeben und gut mischen.

Den Dill fein schneiden und mit der Zitronenschale und dem Saft dazugeben, alles gut vermengen und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

400 g Lachsfilet

1 Schalotte

1-2 EL Olivenöl

100 g Butter, zimmerwarm

1-2 TL Wasabipaste

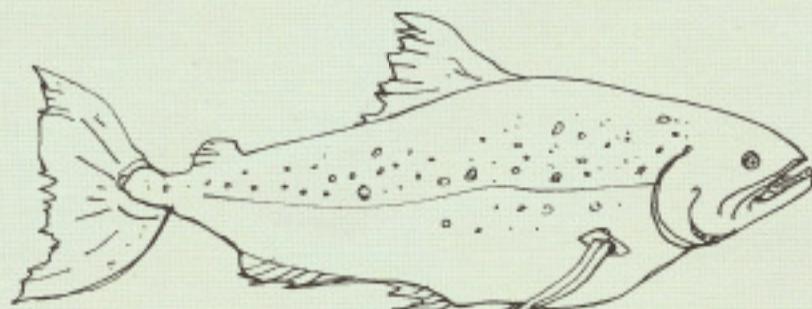
1 Bund Dill

Abgeriebene Schale von einer halben Bio-Zitrone

1 EL Zitronensaft

Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

- Diese Rilletete schmeckt ganz frisch und zimmerwarm auf einem geröstetem Weißbrot fantastisch. Der kühle Weißwein dazu ist fast obligatorisch. In Weckgläser gefüllt ist sie einige Tage haltbar.



# THUNFISCH-RILLETTE

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Mayonnaise vermischen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Abgetropfte Kapern und Oliven klein hacken und alles unter die Thunfischmasse rühren. Mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

200 g Thunfisch aus der Dose  
100 g Mayonnaise  
3 Frühlingszwiebeln  
20 g Kapern  
30 g schwarze Oliven, entsteint  
Zitronensaft, Salz,  
Pfeffer aus der Mühle



— Diese Rilette ist ein Klassiker und schmeckt ebenso pur wie auch zu Geflügel oder Kalbfleisch, und am besten auf frisch geröstetem Weißbrot.

Wer lieber einen sämigen Aufstrich mag, püriert die Masse einfach mit einem Mixstab.

# ENTEN- RILLETTE

2 Entenkeulen  
3 EL Schmalz  
100 ml Geflügelbrühe  
2 Schalotten, halbiert  
2 Zweige Majoran  
2 Stängel Thymian  
1 EL Cognac  
2 Wacholderbeeren  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Haut von den Entenkeulen abziehen. Das Schmalz in einem Topf erhitzen, die Haut zugeben und auslassen. Mit Brühe aufgießen. Entenkeulen, Schalotten, Majoran, Thymian, Cognac und Wacholderbeeren zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 4 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Die Keulen aus dem Topf nehmen, das Fleisch mit einer Gabel zerrupfen und in Weckgläschen geben. Schalotten, Kräuter, Wacholderbeeren und Entenhaut aus der Flüssigkeit nehmen und die Flüssigkeit so lange einkochen, bis nur noch das Fett zurückbleibt. Das Fett über das Entenfleisch gießen.





THUNFISCH-  
RILLETTE





# GEFLÜGELLEBER-PATÉ

300 g Hühnerleber  
kleine rote Zwiebel  
2 Zweige Thymian  
2 Stiele glatte Petersilie  
2 EL Olivenöl  
100 g Hackfleisch  
3 EL Balsamessig  
1 EL Agavendicksaft  
100 g Butter, zimmerwarm

Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Mehl zum Bestäuben

Die Hühnerleber putzen, von Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, grob hacken

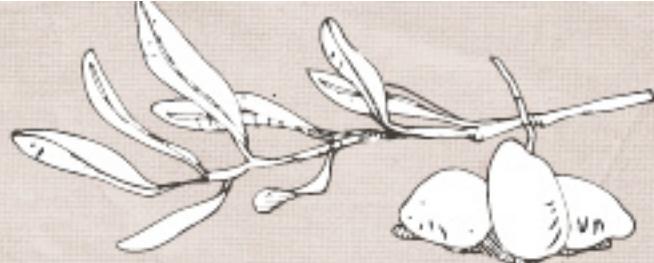


2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Leber mit 1 Esslöffel Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten darin goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

In dem Bratensatz das Hackfleisch und die Zwiebelwürfel anbraten, Thymianblättchen dazugeben und 2-3 Minuten braten. Mit dem Balsamessig und dem Agavendicksaft ablöschen. Alles zu der Hähnchenleber geben. Die Mischung mit der Butter und der Petersilie in einem Blitzhacker oder mit einem Pürierstab pürieren, mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

☛ Dieser Aufstrich lauwarm auf krossem, in Butter geröstetem Brot ist umwerfend und braucht außer einem guten Weißwein keinen Begleiter.





# GRÜNE TAPENADE

☛ Jede Tapenade steht und füllt mit der Qualität der Oliven. Hier sollten Sie also nicht sparen.

Alle festen Zutaten grob hacken und zusammen mit dem Olivenöl in einem hohen Rührbecher kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

150 g grüne Oliven, entsteint

2 Sardellenfilets

1 kleine Knoblauchzehe

1 EL Kapern

1 TL frische Thymianblättchen

4-5 EL Olivenöl

Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

# SCHWARZE TAPENADE

Alle festen Zutaten grob hacken und zusammen mit dem Olivenöl und Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

150 g schwarze Oliven

2 Sardellenfilets

1 Knoblauchzehe

1 EL Kapern

1 EL Zitronensaft

1 TL frische Oreganoblättchen

4-5 EL Olivenöl

Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

# ROTE TAPENADE

Die Tomaten grob zerkleinern, Chili entkernen und die Schalotte in Stücke schneiden. Alle Zutaten zusammen mit dem Olivenöl in einem hohen Rührbecher mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

150 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

1 kleine Chilischote

1 kleine Schalotte

1 EL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

4-5 EL Olivenöl

Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker



# olive



ROTE ZIEGE

# ROTE ZIEGE

Die Rote Bete, den Apfel, die Zwiebel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Frischkäse und Joghurt vermengen, mit dem Essig dazugeben und alles gut vermischen. Petersilie fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker pikant abschmecken.

☛ Diese Auflage schmeckt herzhaft und erfrischend, am besten auf einem Roggenbrot. Ein gebratenes Fischfilet oder ein Matjesfilet als Krönung dazu, und schon hat man eine tolle Mahlzeit.



100 g Rote Bete, vorgekocht  
100 g Apfel, z. B. Elstar  
½ rote Zwiebel  
200 g Ziegenfrischkäse  
50 g Joghurt  
2 EL Fruchtestig, z. B. Cranberry-Essig  
½ Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

# MEDITERRANE ZIEGE

Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika und Frühlingszwiebeln darin 4-5 Minuten braten. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Ziegenfrischkäse glatt rühren, dann Paprikawürfel und Zwiebelringe unterheben.

Walnüsse grob hacken und trocken in einer Pfanne rösten.

Brötchen aufschneiden, Aufstrich großzügig verteilen und mit gerösteten Walnüssen bestreuen.

¼ Paprika  
2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
(alternativ Kräuter der Provence)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
150 g Ziegenfrischkäse  
30 g Walnusskerne



# KÄSE-CRUNCH

# KÄSE-CRUNCH

Das Gemüse waschen und putzen, den Wurzelansatz vom Fenchel herausschneiden. Sellerie, Radieschen und Fenchel in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Gruyère und den Parmesan mit einem Küchenhobel in feine Scheiben hobeln. Gemüse und Käse in einer Schüssel vermengen, Mayonnaise, Senf und Essig zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.

- 2 Stängel Staudensellerie
- ½ Fenchelknolle (etwa 100 g)
- 4 Radieschen
- 50 g Parmesan
- 50 g Gruyère oder anderer Hartkäse
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL grober Senf
- 1 EL Weißweinessig, oder weißer Balsamessig
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



# OBATZTER

Camembert mit einer Gabel zerdrücken, Frischkäse und Butter zugeben und glattrühren. Schalotte sehr fein würfeln und unterrühren. Mit Bier, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 250 g Camembert, sehr reif
- 125 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 30 g Butter
- 1 Schalotte
- 2 EL Bier
- Edelsüßes Paprikapulver, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bestreuen Sie den Obatzten mit Schnittlauchringen.

