

Toast: feinporig, knusprig, warm – Was macht unser Lieblingsbrot so besonders?

Die Rezepte

Cremige Blumenkohlsuppe mit Knusper-Croûtons	2
Süße Toastbrotröllchen	4
Toast Hawaii mit Chicoréesalat	6
Amerikanischer French Toast	8
Englischer Cucumber Toast mit Frischkäsedip	10
Holländische Toasties mit selbstgemachtem Ketchup	12

Cremige Blumenkohlsuppe mit Knusper-Croûtons

Rezept von Björn Freitag

Gesund, lecker und schnell zubereitet. Das ist Björn Freitags cremige Blumenkohlsuppe, garniert mit knackigen Croûtons – natürlich aus Toast!



Zutaten für 4 Personen:

- ¼ Blumenkohl
- ½ Gemüsezwiebel
- 6 EL Butter
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 20 ml heller Balsamicoessig
- 600 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 2 Scheiben Toast

Zubereitung:

- Blumenkohl waschen, Zwiebel schälen.
- Blumenkohlröschen abzupfen und Zwiebeln grob würfeln. Das Mengenverhältnis sollte in etwa bei 1/3 Zwiebeln und 2/3 Blumenkohl liegen.
- Die Zwiebel in einem Topf mit etwa 3 EL Butter anschwitzen.
- Die Blumenkohlröschen hinzugeben und mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen.
- Den Schalenabrieb sowie den Saft einer halben Zitrone hineingeben und mit Balsamico und Gemüsebrühe ablöschen.
- 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne dazugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren.
- Für die Croûtons: Rinde vom Toast entfernen und den Toast in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter (3 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Croûtons dazugeben. Die Pfanne nicht zu heiß werden lassen. Croûtons unter ständigem Wenden etwa 5 Minuten goldbraun rösten.
- Die fertige Blumenkohlsuppe servieren und mit den Croûtons bestreuen.

Süße Toastbrötlchen

Rezept von Emmi Prolic

Einfache, aber feine Gebäckröllchen mit Schokoladencreme, Beeren und Nüssen. Der Clou: Statt Biskuit kommt hier Toast zum Einsatz.



Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Erdbeeren
- 4 Sandwichtoastscheiben
- 300 g Frischkäse
- 4-5 EL Backkakao
- 100 g Haselnüsse
- 1-2 EL feiner Zucker
- 1 EL flüssiger Honig
- Puderzucker
- Minze als Deko

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, entstrunken und sehr klein würfeln. Haselnüsse hacken.
- Von den Toastscheiben die Rinde großzügig abschneiden.
- Toastscheiben mit einem Nudelholz platt walzen.

- Frischkäse und Backkakao in eine Schüssel geben. Dazu kommen etwas Zucker nach Geschmack und Honig. Die Masse gut verrühren.
- Die Toastscheiben mit der Kakaocreme bestreichen. Die Erdbeeren und Nüsse großzügig drauf verteilen.
- Die Scheiben aufrollen, mit Puderzucker bestäuben und die Röllchen mit etwas Minze dekorieren.

Toast Hawaii mit Chicoréesalat

Rezept von Björn Freitag

Erfunden wurde dieser Toast-Klassiker 1955 vom ersten deutschen Fernsehkoch Clemens Wilmenrod. Björn Freitag hat das Rezept leicht modernisiert und serviert dazu knackigen Chicorée-Salat mit Walnüssen.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 frische Ananas
- 4 Scheiben Toastbrot (Sorte nach Belieben)
- 4 Scheiben Kochschinken
- 8 - 12 Scheiben Emmentaler Käse
- 4 Cocktailkirschen
- 80 g Walnüsse
- 1 mittelgroßer Chicorée
- 1-2 EL Essig
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL süßer Senf
- ½ Orange
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Toast Hawaii:

- Ananas in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und danach mit einem Ausstecher den äußeren Rand und das innere ausstechen. Alternativ kann man das auch vorsichtig (!) mit einem Messer machen.
- Die Ananasringe ohne Öl in eine heiße Pfanne legen und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten pro Seite anbraten.
- Ofen auf 250 °C Grillfunktion vorheizen.
- Die Toastscheiben vorab nur leicht toasten.
- Schinken und Emmentaler auf Größe der Toastscheiben zuschneiden.
- Den Toast in folgender Reihenfolge belegen: Schinken, eine Scheibe gebratene Ananas, dann zwei bis drei Scheiben Emmentaler.
- Den belegten Toast für 5 bis 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und zum Servieren mit einer Cocktailkirsche anrichten.

Zubereitung Chicoréesalat:

- Walnüsse in einer Pfanne anrösten.
- Den Chicorée längs halbieren. Den Strunk v-förmig herausschneiden. Den Chicorée in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
- Für das Dressing: Essig, Rapsöl, süßen Senf, Saft einer halben Orange, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.
- Walnüsse und den Chicorée zum Dressing geben und vermengen.
- Zum Toast Hawaii servieren.

Toast International

Amerikanischer French Toast

Rezept von Nana Boamah

In Deutschland heißt es Arme Ritter, die Franzosen nennen es Pain Perdu und die Amerikaner gaben ihm den Namen French Toast. Nicht ohne Grund war die süße Speise schon bei den alten Römern beliebt.



Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- Salz
- 3 TL Zucker
- 200 ml Vollmilch
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Butter
- 8 Scheiben Toastbrot
- Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren nach Geschmack
- Ahornsirup

Zubereitung:

- In einer Schüssel die Eier aufschlagen. Mit etwas Salz und Zucker gut verquirlen. Milch und eine Prise Zimt hinzugeben und nochmals gut verrühren.

- In einer Pfanne einen guten Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Nicht zu heiß werden lassen!
- Toastscheiben einzeln in die Eier-Milch-Mischung legen und vollsaugen lassen.
- Etwas abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Von beiden Seiten zwei bis drei Minuten goldbraun braten.
- Den French Toast anrichten und mit Puderzucker, Ahornsirup und Früchten nach Wahl garnieren.

Englischer Cucumber Toast mit Frischkäsedip

Rezept von Björn Freitag

Neben süßem Gebäck gehört auch dieses leichte Sandwich zum klassischen englischen Afternoon Tea. Das Besondere: Der Toast wird nicht getoastet!



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Gurke
- Salz
- 8 Scheiben frischen Sandwichtoast
- Butter
- 1 Bund frischer Dill
- 1 TL Essig
- Pfeffer

Für den Dip:

- 200 g Frischkäse
- 1 TL Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

- Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, großzügig salzen, vorsichtig mischen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Das Salz zieht Wasser aus der Gurke und sorgt dafür, dass das Brot später nicht durchweicht.
- Dill fein schneiden. Zusammen mit Essig und Pfeffer zu den Gurken geben und gut vermischen.
- Vom Toast die Rinde abschneiden und jeweils eine Seite mit Butter bestreichen.
- Den gebutterten Toast mit den Gurkenscheiben belegen und die andere gebutterten Toastscheibe darauflegen und etwas festdrücken.
- Das Sandwich längs oder diagonal halbieren.
- Dip: Frischkäse mit Essig, Salz, Pfeffer und einem Schuss Mineralwasser in eine Schale geben und alles mit einem Schneebesen verrühren.
- Cucumbertoast zusammen mit dem Dipp servieren.

Holländische Toasties mit selbstgemachtem Ketchup

Von Björn Freitag und Stephan Lück

Bei dieser holländischen Toastvariante verschmelzen die Zutaten wortwörtlich zu einem schmackhaften Snack.



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Knoblauchzehen (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 150 g gekochter Schinken
- ½ Stange Lauch
- 8 Scheiben Sandwichtoast
- 150 g Holländischer Gouda
- 40 g Butter zum Bestreichen

Für das Ketchup:

- 1 Rote Zwiebel
- Öl zum Braten
- 4-5 EL Zucker
- 1 TL Sternanis
- Salz
- ½ TL Pimentpulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver

- 20 ml Essig
- 60 ml Cola
- 400 g geschälte Dosentomaten
- Eine Löffelspitze Agar Agar

Zubereitung:

- Knoblauch schälen, den Strunk von Paprika und Tomate entfernen. Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Paprika, Tomaten und Kochschinken klein würfeln. Gouda fein würfeln oder grob reiben. Lauch klein schneiden.
- Die Sandwichscheiben von einer Seite mit Butter bestreichen und nach Geschmack mit Schinken, Paprika, Tomaten, Lauch, Knoblauch und Gouda belegen.
- Dann eine Sandwichscheibe obenauflegen und in einen Sandwichmaker geben. Darauf achten, dass das Sandwich nicht zu voll und an den Seiten gut verschlossen ist, damit der Inhalt nicht herausläuft. Das Toasty im Sandwichmaker goldbraun zubereiten.

Für das Ketchup:

- Die rote Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Etwas Öl in einen Topf geben und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.
- Zum Karamellisieren großzügig Zucker hinzugeben. Sternanis, eine kleine Prise Salz, Pimentpulver und geräuchertes Paprikapulver hinzugeben.
- Alles gut verrühren und Essig dazugeben. Etwas köcheln lassen. Cola und Dosentomaten hinzufügen. Danach nochmals etwa zehn Minuten einkochen lassen.
- Durch ein Sieb geben und mit einer Kelle die groben Stücke durchdrücken (passieren). Eine kleine Prise Agar Agar zum passierten Ketchup geben und noch mal aufkochen lassen, sodass es etwas eindickt.
- Das Ketchup auf einem Backblech verteilen und abkühlen lassen.
- Ketchup in eine Schale umfüllen und zu den Toasties servieren.