



Alexandra  
Palla

Meine

# SOMMER FRISCHE KÜCHE



Pichler



**MEIN TIPP**

Das Schwarzbrot sollte nicht mehr ganz frisch, aber auch noch nicht hart sein.



Für die einfachsten und leichtesten Gerichte braucht es meistens kein Rezept, nur eine Erinnerung. So ist dieser Brotsalat zu verstehen, den die Südländer mit Weißbrot, ich hier in der Sommerfrische natürlich mit Schwarzbrot zubereite. Was im Endeffekt darin landet, ist von den Resten abhängig, die in der Gemüselade auf ihren Einsatz warten. Ich sehe die Zutaten mehr als eine Empfehlung, wie beim Packen einer Badetasche: Bikini, Handtuch und Sonnenschutz gehören zur Grundausstattung wie Brot, Paradeiser und Zwiebel. Ob dann Sonnenhut, Lesestoff, Musik oder Spiele mitdürfen, hängt von der Laune und dem Wetter ab. Bei »heiter bis wolkenlos« sind das Gurken, Paprika und Kapern.

---

 4 Portionen

#### ZUTATEN

4 Scheiben Schwarzbrot  
 etwas Olivenöl  
 1 rote Zwiebel  
 1 Salatgurke  
 2 rote Paprika  
 8 kleine Paradeiser  
 3 EL Kapern  
 Saft von 1/2 Zitrone  
 frische Petersilien- und  
 Oreganoblätter  
 Salz, Pfeffer

## Schwarzbrotssalat, heiter bis wolkenlos

#### ZUBEREITUNG

- 1 Schwarzbrotsscheiben in grobe Würfel schneiden. In Olivenöl knusprig von allen Seiten anbraten.
- 2 Zwiebel und Salatgurke schälen. Paprika entkernen, alles in Streifen bzw. Scheiben schneiden. Paradeiser in Spalten schneiden.
- 3 Mit Schwarzbrotwürfeln und Kapern in einer Schüssel gut vermengen.
- 4 Mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren, mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern hübsch anrichten.



Lange habe ich an dem Rezept für diese fladenähnliche Pizza herumgetüftelt, es sehr oft ausprobiert und war doch nie ganz zufrieden. Dann durfte ich einer apulischen Nonna über die Schultern schauen und schnell war klar: Es sind die gekochten Erdäpfel im Teig, die den großen Unterschied ausmachen. Sie geben einer richtigen Focaccia dieses Süße und Flauschigkeit, die so typisch für das italienische Gebäck ist. Ich nehme sie – am großen Holzbrett serviert – mit an den Steg und bepinsle die Oberfläche vor Ort mit frischen Rosmarinzwiegen, die in Knoblauch, Olivenöl und Salz getunkt werden. So hält der Süden in der Sommerfrische Einzug.



8 Portionen

## Mit Rosmarinzwiegen bepinselte Focaccia

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 g mehligte Erdäpfel  
25 g Germ  
1 TL Zucker  
450 g Weizenmehl universal  
(Type W480) plus Mehl  
zum Bestäuben und für die  
Arbeitsfläche  
4 EL Olivenöl  
Salz

### FÜR DEN BELAG

250 g rote und gelbe Kirsch-  
paradeiser  
2 Zweige frischer Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
grobes Natursalz (→ Seite 59)

### ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig zunächst Erdäpfel in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Etwas auskühlen lassen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
- 2 Germ mit Zucker in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Dann mit Mehl, zerdrückten Erdäpfeln, Olivenöl und 1 TL Salz mit den Knehtaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3 Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- 4 Paradeiser halbieren oder in Stücke schneiden. Rosmarinnadeln von 1 Zweig abzupfen und evtl. grob hacken.
- 5 Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben, mit Paradeisern belegen und mit Rosmarin bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 25 Minuten backen.
- 6 Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und mit Olivenöl und Salz verrühren. Mit dem Rosmarinzwieg auf die noch warme Focaccia streichen und mit grobem Salz bestreuen.

Am Badesteg liegen, das Wasser unter sich plätschern hören, den Geruch von warmem Holz wahrnehmen, ab und zu in die Sonne blinzeln, mit einem Föhnchen dem Strandservice ein Zeichen gegeben, dass es jetzt Zeit für eine Erfrischung wäre ... Diesen Strandservice übernehme ich mit Freude, denn an heißen Sommertagen ist mit einer Wassermelone im Kühlschrank vorgesorgt. Auf einem großen Brett lege ich die Stücke wie große Pizzaräder zusammen. Belegt wird meine Strandpizza mit Feta sowie allerhand Gemüse und Früchten. Je bunter, je lieber. Und nach dem letzten Bissen folgt ein Sprung in den türkisblauen See.

---



4 Portionen

**ZUTATEN**

1 Stück reife, eisgekühlte  
Wassermelone (ca. 1 kg)  
1 Bund Radieschen  
1 Tasse Kirschparadeiser  
2 Pfirsiche  
150 g Feta  
Olivenöl  
Balsamicoessig  
frisches Basilikum  
frische Pfefferminzblätter  
Salz, Pfeffer

# Fruchtige Stegpizza

**ZUBEREITUNG**

- 1 Wassermelone in Scheiben und anschließend in gleich große Dreiecke schneiden. Auf einem Brett oder Backpapier auflegen.
- 2 Radieschen vierteln, Paradeiser halbieren. Pfirsiche schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Feta in kleine Stücke brechen und über die Melonenstücke streuen. Mit geviertelten Radieschen, Paradeisern und Pfirsichen belegen.
- 4 Mit Olivenöl und Balsamicoessig nach Belieben marinieren.
- 5 Frische Kräuter evtl. grob hacken und darüberstreuen. Salzen und pfeffern.

