

SAFRAN – TOAST

Zutaten für 6 Personen:

1 Baguette
3 Eier
200 ml Milch
1 Döschen Safranfäden
Öl zum Braten
etwa 200 g Tomaten-Chutney
etwa 150 g Creme fraiche
8 Kumquats (Zwergorangen),
frisch oder aus der Dose
(oder unbehandelte Orangenschale)



Das Brot in fingerdicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf einer großen Platte auslegen und über Nacht in der Küche oder etwa 30 Minuten bei mäßiger Hitze (100°C) im leicht geöffneten Backofen trocknen lassen.

In einer Schüssel die Eier mit Milch und den Safranfäden gut verrühren, 30 Minuten ziehen lassen. Brotscheiben damit beträufeln, einziehen lassen, dann die Baguettescheiben auf ein Kuchengitter setzen und abtropfen lassen. In einer Pfanne in heißem Öl bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten auf jeder Seite ausbacken.

Die fertigen Brotscheiben mit Tomaten-Chutney und glattgerührter Creme fraiche betupfen. Die Kumquats in Scheiben schneiden, die Kerne mit einem spitzen Messer entfernen, die Brotscheiben damit garnieren. Ganz frisch servieren.

Tomatenchutney

3 Pfund Tomaten
2 Pfund Äpfel
3 Paprikas
halbes Pfund Rosinen
halbes Pfund Sellerie
halbes Pfund Zucker
250 ml Essig
2 Esslöffel Salz
1 Zitrone
1 Teelöffel Ingwer

Tomaten waschen, vierteln, Paprikas entkernen und feinstreifig schneiden. Die Zitrone kochendheiß abbrühen und samt Schale würfeln. Die Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen, den Sellerie schälen und raspeln.

Jetzt geben wir alles zusammen in einen großen Topf, geben den Zucker und die Rosinen zu. 2-3 Stunden zum Saften stehen lassen.

Aufkochen, ca. 20 Minuten kochen lassen (viel rühren!), Essig, Salz und Ingwer hinzugeben und nochmals eine Stunde leise kochen lassen.

Heiß in Gläser füllen und gut verschließen.