



Apéro

Amuse-Bouche aux Crevettes
 Apéro-Flammen
 Apéro-Häppchen
 Apérogebäck mit Kressefüllung
 Avocado Power Drink
 Avocado-Profiteroles

Basilikum-Avocado-Creme mit geräucherter Forelle
 Blätterteig-Häppchen
 Blätterteig Scheiben mit Crème fraiche und gebratenem Speck
 Blätterteigschnecken
 Bruschetta Margherita

Chicorée mit Datteln und Ziegenkäse
 Cracker-Variationen
 Crostini mit Bohnen-Kräutercreme

Driver's Drink

Eierschwämmli-Tartelettes mit Balsamico-Zwiebeln
 Erfrischungsdrink

Focaccia
 Freiburger Vacherin-Toast mit Tomaten

Gemüse-Dip

Ingwer-Erdbeer Drink

Kräuterbrötchen
 Käse-Nuss-Häppchen

Lachstarte
 Lachstatar auf Toastecken

Melone, Rohschinken, Mozzarella, Tomate
 Mini Toasts mit Gänseleber-Terrine
 Müsliblettli im Bierteig

Parmesan-Chips
 Pikante Chips
 Pizette al Caprino
 Pizzaiolo-Tartine
 Prosecco-Passionsfrucht-Drink

Rettich mit Salz und kühlem Bier
 Roquefort in Chicorée
 Roquefort-Krapfen

Sardellen-Stängeli, Flutes aux anchois
 Spaghetti an Lachs-Sauce
 Speckstangen am Meter

Thunfischtatar mit Avocado
 Toast mit rassigem Avocado
 Tortine con salmone
 Tramezzini

Verschiedene Arten von Crostinis

Wirbelwind

Zucchini-Schnitten



Amuse-Bouche aux Crevettes

ZUTATEN

für 4 Personen

- 160g Kaltwasser-Crevetten, vor Gebrauch aufgetaut
- 20 kleine Pastetli
- Cognac
- Saft von ½ Zitrone / Lime
- 2 EL Mayonnaise
- Ketchup (hot)
- 1 EL Sauerrahm
- Cayennepfeffer / Pfeffer / Salz
- Kerbelgrün / Dill

ZUBEREITUNG

Pastetli im vorgewärmten Ofen bei 180° wenige Minuten knusprig backen.

20 kleine Crevetten und etwas Dill für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Crevetten mit Cognac, Zitronensaft und Cayennepfeffer marinieren. 20 Minuten stehen lassen.

Dann Mayonnaise, Ketchup und Sauerrahm darunter mischen, mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Pastetli mit Crevettenmousse füllen.

Mit beiseite gestellten Crevetten und Kerbel/Dill garnieren.



Apéro-Flammen

ZUTATEN

für 6 Personen

- 3 Weizentortillas
- 100 gr Crème fraîche
- 50 gr Frühstücksspeck
- 2 Frühlingszwiebeln
- etwas Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ofen auf 220° vorheizen; Blech mit Backpapier belegen. Weizentortillas auf das Backpapier legen und die Crème fraîche auf die Tortillas verteilen. Den Speck in Streifen schneiden und ebenfalls auf die Tortillas verteilen. Zum Schluss die Zwiebeln inkl. Grün fein schneiden und auch sie auf die Tortillas verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortillas im Ofen 6–8 Minuten bei 220°C backen. Nach dem Herausnehmen mit Schere quer zum Speck halbieren oder vierteln und warm servieren

Gut zu wissen:

Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste, starke Hitze auszunutzen. Sie waren ausserdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Normalerweise betrug ihre Backzeit 12 bis 15 Minuten. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschiessen des Brots gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal nachgeheizt werden.

Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn der Kuchen eingeschoben wurde.



Apéro-Häppchen

ZUTATEN

für 4–5 Personen

- 1 Strudelteig
- 1 Büchse Thon (mit Wasser)
- Crème fraîche
- Zitronensaft
- Fleur de sel
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Strudelteig auslegen, mit dem Messer ca. 6 x 6 cm grosse Quadrate schneiden. Die quadratischen Teile in die Förmchen drapieren und ca. 5 Minuten im Backofen bei 180 ° hellbraun backen.

Füllung: 1 Büchse Thon (Thon im Salzwasser und nicht im Oel) mixen. Salzwasser vorher abschütten !!! Wenig Crème fraîche, Zitronensaft, Fleur de sel und Pfeffer dazugeben. Mixen, dabei abschmecken bis die Mousse dicklich vom Löffel läuft.

Die Mousse anschliessend in die kalten Teigförmchen geben und servieren.



Apérogebäck mit Kressefüllung

ZUTATEN

für ca. 30 Stück

- Backpapier für das Blech
- Mehl zum Auswallen
- 300 g Butterblätterteig
- 1 Eigelb
- Kreuzkümmel, Samen
- 150 g Doppelrahmfrischkäse, z. B. Gala
- 5 EL Kresse, grob gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Kresse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Blätterteig auf wenig Mehl 3 mm dünn auswallen. Rondellen von 5-6 cm Durchmesser ausstechen. 10 Minuten kühl stellen. Rondellen mit Eigelb bestreichen, mit wenig Kreuzkümmel bestreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5-8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Für die Füllung den Doppelrahmfrischkäse mit der Kresse verrühren, abschmecken.

3 Rondellen quer aufschneiden und die Füllung mit dem Spritzsack auf die unteren Hälften verteilen, Deckel aufsetzen. Mit Kresse garnieren.

Kreuzkümmel ist im Reformhaus sowie in asiatischen Lebensmittelläden erhältlich. Er ist nicht mit dem herkömmlichen Kümmel zu verwechseln.





Avocado Power Drink

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 reifer Avocado
- 150 g Jungspinat
- Blätter von 1 Bund Pfefferminze
- Saft von 1 Zitrone
- 3 dl Wasser
- 2 EL Akazienhonig
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- Etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alles im Mixer pürieren; ergibt ca. 6 dl.





Avocado-Profiteroles

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 dl Milch
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Limone, Saft und Schale
- 1 reife Avocado
- 200 g Mascarpone
- 3 gestr. EL Zucker
- 2 Briefchen Vanillezucker
- 50 g Mascarpone (2)
- 1 EL Milch



ZUBEREITUNG

Milch, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl in einem Sturz hineingeben und rühren, bis alles eine homogene Masse ist. Den Teig ein paar Minuten auf dem Herd weiter rühren, bis sich ein weisslicher Belag auf dem Pfannenboden gebildet hat.

Die Pfanne vom Herd ziehen, Teig etwas auskühlen lassen und die Eier eins nach dem andern in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen, die Profiteroles auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren.

In der Mitte des Ofens etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Zutaten von Limonensaft bis Vanillezucker pürieren. In einer kleinen Pfanne Mascarpone (2) mit der Milch erhitzen. Die weiche ausgedrückte Gelatine darin aufösen.

Zur Avocado-creme geben und gut mischen. Masse in einen Spritzbeutel füllen, zwei Stunden kaltstellen.

In die aufgeschnittenen Profiteroles spritzen.



Basilikum-Avocado-Creme mit geräucherter Forelle

ZUTATEN

für 12 Portionen bzw. ca. 4 Personen

- 12 Scheiben weisses Toastbrot
- 1 Avocado
- 2 Bund grüner Basilikum
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 2 dl Vollrahm
- 4 EL roter Pfeffer aus der Mühle
- 120g geräucherte Forellenfilets



ZUBEREITUNG

1. Toastbrotrinde wegschneiden und die Scheiben diagonal halbieren. Knusprig toasten, abkühlen lassen.
2. Inzwischen Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und einige für die Garnitur beiseitelegen. Restliche grob hacken. Avocado halbieren, Stein entfernen und Avocado aus der Schale lösen. Zitronensaft und Basilikum zugeben, mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz würzen. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Avocado-Basilikum-Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Forellenfilets in Stücke schneiden. Toastbrot kurz vor dem Servieren mit Basilikumcreme bestreichen. Mit je 2 Fischstücken belegen und mit rotem Pfeffer bestreuen. Mit Basilikumblättern garnieren.



Blätterteig Häppchen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Blätterteig-Rolle
- 250 gr Crème Fraiche
- 2 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Paprika nach belieben

ZUBEREITUNG

Blätterteig-Rolle ausbreiten und noch dünner auswallen, auf Backfolie in Backblech legen. Crème Fraiche mit Spachtel gleichmässig verteilen und mit Schnittlauch bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Das ganze in Backofen bei 220°C ca. 20 Min backen.

Anschliessend auf geeigneter Unterlage in quadratische Stücke schneiden und servieren.



Blätterteig Scheiben mit Crème fraiche und gebratenem Speck

ZUTATEN

für 6 Personen

- 1 Rolle Blätterteig quadratisch
- 200 gr Crème fraiche
- 1 Packung geräucherter Rohess-Speck
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

Blätterteig ausrollen, event. noch etwas dünner auswallen bis zur Fläche des Backblechs.

Auf Backpapier legen, mit einem Roller oder Messer die Teigfläche in gleichmässige Quadrate oder Rechtecke einteilen (ca. 5–6 cm)

Anschliessend mit einem Kaffeelöffel auf jedes Quadrat eine kl. Portion Crème fraiche verteilen, Speckscheibe darauf drapieren, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Das Backgut bei ca. 200° etwa 10 Min backen, bis der Speck knusprig aber nicht schwarz wird.

Lauwarm servieren und ein Glas Prosecco dazu geniessen.



Blätterteigschnecken

ZUTATEN

für 8 Personen

- Blätterteig
- 2 Esslöffel geriebener Käse
- 0.5 Teelöffel getrockneter Origano
- 4 Esslöffel Tomatensugo

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 C vorwärmen. Teig ausbreiten, mit Tomatensugo bestreichen. Mit Origano bestreuen. Den Teig in feine Streifen schneiden (16). Streifen zu Schnecken aufrollen. Mit geriebenem Käse bestreuen, salzen und pfeffern.

Backblech mit Backpapier belegen und die Schnecken darauf platzieren. Ca. 15 Min in Bratofenmitte goldbraun backen.





Bruschetta Margherita

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Baguettes
- Mozzarella
- Tomaten fein zerkleinert
- 1 Zwiebel feingehackt
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180° vorheizen.

Baguettes halbieren und mit Käse und Tomaten belegen. Belegte Baguettes in die Mitte des Backofens auf den Rost legen und ca. 9–12 Minuten backen. Sie sind servierfertig, wenn der Käse gut verlaufen ist.





Chicorée mit Datteln und Ziegenkäse

ZUTATEN

für 4 Personen

- 100 g Datteln ohne Stein
- 50 g Baumnusskerne
- 2 Ziegen-Formaggini, ca. 200 g
- 2-4 Chicoréezapfen, gerüstet, in Schiffchen zerteilt
- Rosa Pfeffer, grob zerstossen, zum bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Datteln, Nüsse und Formaggini zerkleinern und in die Chicoréeschiffchen füllen.
2. Mit rosa Pfeffer bestreuen.
3. Auf Tellern oder Platte anrichten.

Anmerkung: Rosa Pfeffer sieht aus wie roter Pfeffer, ist mit diesem aber nicht verwandt. Man findet ihn in Warenhäusern, Bioläden und Spezialitätengeschäften. Statt rosa Pfeffer Zitronenpfeffer oder wenig schwarzen Pfeffer verwenden.





Cracker-Variationen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Packung Cracker
- Essiggurken
- Cherrytomaten
- Kapern
- Petersilie geschnitten
- Thonmousse
- Eiermousse

ZUBEREITUNG

Cracker mit der Eiermousse und Thonmousse (beides Fertigprodukte) bestreichen. Mit zerkleinerten Essiggurken, Cherrytomaten, Kapern oder Petersilie garnieren. Evtl. mit Pfeffer, Salz verfeinern.

Auf Teller oder Platte servieren.





Crostini mit Bohnen-Kräutercreme

ZUTATEN

für 6–8 Personen

- 1 Dose gegarte weisse oder Borlotti-Bohnen, 250 g abgetropft
- je 4 grosse Zweige Minze, Petersilie und Basilikum
- 1 EL Kapern
- 1 getrockneter Peperoncino oder evtl. TL Piment d'Espelette oder Chiliflocken
- ½ Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 12-16 dünne Scheiben Baguette
- etwas Olivenöl zum Bestreichen der Brote

ZUBEREITUNG

Die Kräuterblätter von den Gewürzzweigen zupfen. Die Kapern in einem Sieb spülen. Kräuter, Kapern und den getrockneten Peperoncino sehr fein zu einer Kräutermischung hacken.

In einem Sieb die Bohnen so lange mit kaltem Wasser spülen, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Die Bohnen mit der Zitronenschale, 2–3 EL Zitronensaft und dem Olivenöl in einen Mixbecher geben. Knoblauch schälen und dazu pressen. Alles mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

Die Kräutermischung unter die Bohnencreme rühren, mit Salz würzen. Abgedeckt beiseitestellen.

Vor dem Servieren die Brotscheiben auf der einen Seite mit Olivenöl bestreichen und sie in einer beschichteten Bratpfanne auf der Olivenölseite goldbraun rösten; dann auf der anderen Seite nur noch etwa ½–¾ Min. backen. Die noch warmen Brotscheiben mit der Bohnencreme auf der Olivenölseite bestreichen und sofort servieren.



Driver's Drink

ZUTATEN

für 4 Personen

- 50 ml Holunderblütensirup
- 100 ml frischer Zitronensaft
- 16 dünne Scheiben Salatgurke
- 4 Sträusschen Thymian
- 1 l Süssmost mit Kohlensäure
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Säfte in Krug mischen. Gurkenscheiben und Thymian dazugeben, mit Süssmost auffüllen. Eiswürfel und Verzierung nach Bedarf.





Eierschwämmli-Tartelettes mit Balsamico-Zwiebeln

ZUTATEN

für 12 Stück

- 1 EL Butter
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 1/2 Kaffeelöffel Zucker
- 1/2 dl Rotwein
- 2 TL Aceto Balsamico
-
- 1 EL Bratbutter
- 100 g Eierschwämme in Stücken
- 1 TL Thymianblätter
- 1/2 TL Salz, wenig Pfeffer
- 12 Mini-Tartelettes aufgebacken (Party Hit von Coop)
- Petersilie zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln begeben, andämpfen. Zucker darüber streuen, weiterdämpfen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rotwein und Balsamico begeben, ca. 10 Minuten sirupartig einköcheln, abkühlen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Eierschwämme und Thymian ca. 5 Min. braten, würzen. Pilze und Zwiebeln in die Tartelettes verteilen. Mit gehackter Petersilie dekorieren.





Erfrischungsdrink

ZUTATEN

- 1 l Wasser
- Saft von 2 Orangen
- Saft von ½ Zitrone
- 1 TL Meersalz
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 2 EL Honig
- 1 Ananas

ZUBEREITUNG

Gepresste Säfte, Ananaswürfel und Melissenblätter in Krug. Wasser zufügen, mit Salz und Honig abschmecken



Foccaccia

ZUTATEN

für 4 Personen

- Pizzateig
- 50 g Rohessspeck
- 100 g Crème fraîche
- 2–3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Backofen auf 240 Grad vorheizen. Ein Blech mit vorwärmen.

1 Portion Pizzateig sehr dünn auswallen und in Stücke von ca. 10 x 10 cm schneiden, auf Backpapier legen.

Mit Crème fraîche bestreichen und mit hauchdünnen Tranchen Rohessspeck belegen. Pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Auf das heisse Blech ziehen und in der unteren Ofenhälfte zirka 10 Minuten backen.



Freiburger-Vacherin-Toast mit Tomaten

ZUTATEN

für 4 Personen

- 12 Scheiben Pariserbrot
- 6 EL Weisswein
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
- 200–250 g Freiburger Vacherin in scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

Brotscheiben auf der obersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5 Minuten rösten. Herausnehmen.

Mit Weisswein beträufeln und mit Tomaten bestreichen.

Freiburger Vacherin darauf egen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5–10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Herausnehmen, pfeffern und sofort servieren.



Käse-Nuss-Häppchen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1,25 dl QimiQ
- 100 g Alpkäse
- ein paar glattblättrige Petersilien
- 4 EL Baumnüsse
- etwas Salz, Pfeffer
- ca. 50 g Trockenfleisch (z.B. Hobelfleisch oder Bündnerfleisch), nicht zu dünn geschnitten

ZUBEREITUNG

QimiQ in einer Schüssel glatt rühren; Käse reiben und hinzu geben. Vom Peterli ein paar Blätter zur Dekoration auf die Seite legen; den Rest und die Nüsse sehr fein hacken, darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tranchen einreihig leicht überlappend auf Klarsichtfolie zu 2 Rechtecken auslegen, je die Hälfte der Masse längs in der Mitte der Rechtecke verteilen, mit Hilfe der Folie satt aufrollen, Rollen eingepackt ca. 20 Min. tiefkühlen. Nachher Rollen in ca. 3 cm lange Walzen schneiden, auf eine Platte legen, mit Petersilienblättern garnieren. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Tipp: Die Häppchen können am Vortag vorbereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Erst kurz vor dem Servieren garnieren.





Lachstarte

ZUTATEN

für 6 Personen

- 1 Rolle ausgewallter Blätterteig
- 1 Eiweiss
- 100 g Rauchlachs, geschnitten
- 2 dl Rahm
- 1 Ei
- ½ Bund Dill
- etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 °C vorheizen. Teig auf Wähenblech auslegen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Teig dünn mit dem Eiweiss bestreichen und die Form 10 Minuten kühl stellen.

Nachher den Teigboden mit dem Lachs belegen. Rahm und Ei gut verquirlen, Dill fein hacken und darunter rühren, mit Pfeffer würzen. Diesen Guss über den Teigboden samt Lachs verteilen.

Die Tarte ca. 25 Minuten auf der untersten Rille im vorgeheizten Backofen (220° C) backen und nachher mit Schere oder Teigrädli in mundgrosse Häppchen zerschneiden.





Lachstatar auf Toastecken

ZUTATEN

für 3 Portionen

- 200 g Lachs, geräuchert
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer, Salz
- 1 EL Dill
- 3 Toastscheiben
- 30 g Butter
- 40 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Räucherlachs in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit frisch gepreßtem Zitronensaft, mit wenig Pfeffer und Salz würzen.

2 EL von der Crème fraîche untermischen. Dill von den Stielen zupfen. Einige Dill-Büschel zur Dekoration beiseite legen. Restlichen Dill feinhacken und mit dem Lachstatar mischen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Toast im Toaster hellbraun rösten und mit Butter bestreichen. Lachstatar darüber verteilen. Jede Scheibe Toast zuerst diagonal halbieren, dann noch einmal halbieren, so daß pro Scheibe vier Dreiecke entstehen. Crème fraîche glatt rühren. Lachstatar auf Toastecken mit je einem Klecks Crème fraîche und etwas frischem Dill garnieren.

Dazu: Separat fein geschnittene Zwiebelringli reichen.





Gemüse-Dip

ZUTATEN

für 1 Portion

- 200 g Crème fraîche
- 200 g Mascarpone
- Bund Schnittlauch
- n. B. Petersilie oder Thymian bzw. Frische Kräuter nach Wahl
- Salz und Pfeffer
- evtl. Zitronenpfeffer



ZUBEREITUNG

Die Crème fraîche und die Mascarpone gut miteinander vermischen. Da die Mascarpone etwas fester ist, muss man dabei kräftig rühren – die Konsistenz sollte sämig sein. Nun den Schnittlauch mit der Schere in die Masse schneiden. Alle Kräuter hacken und auch begeben. Mit Salz und Pfeffer (evtl. auch Zitronenpfeffer) abschmecken. Um den richtigen Geschmack zu bekommen, sollte man den Dipp bis zum Verzehr noch etwa eine halbe Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Dazu passen wunderbar rohe Gemüsesorten wie Paprikaschoten, Karotten, Gurken, Kohlrabi, etc. – allesamt in Stifte geschnitten.



Gefüllte Kräuterbrötchen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 bis 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 125 g Tilster, gerieben
- 1 bis 2 rote Peperoncini, entkernt, in Ringe geschnitten
- 2 Zweige Estragon, gehackt
- 4 Zweige Majoran, gehackt
- 3 Blätter Maggikraut (Liebstöckel), gehackt
- 2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt

- 1 Pariserbrot
- 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

Sämtliche Zutaten für die Füllung zusammen vermischen.

Das Brot schräg in ca. 6 cm breite Stücke schneiden, diese horizontal halbieren und das weiche Innere bis auf einen Rand von 5 mm aushöhlen. Das weiche Innere fein zerzupfen und unter die Füllung mischen.

Die Füllung in die Brotstücke verteilen, den Brotrand mit Olivenöl bestreichen. Die Brötchen in vorgeheiztem Ofen bei ca. 200°C 10 – 12 Min. backen.





Ingwer-Erdbeer Drink

ZUTATEN

für 4 Personen

- 200 g Erdbeeren
- 2 Zitronen
- 4 cl Ingwersaft
- 2 TL Honig
- 2 Stiele Zitronenmelisse
- 2 dl Mineralwasser
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG

1. Gewaschene Erdbeeren, Zitronensaft, Ingwersaft, Honig und Zitronenmelisse ca. 1 Min. hochtourig mixen.
2. Mineralwasser und Crushed Ice hinzufügen.
3. Kalt servieren.





Melonenkugeln mit Rohschinken *Mozzarella Kugeln mit Cherrytomaten*

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Melone
- 1 Packung Rohschinken
- 1 Pack Mozzarella Kugeln
- 1 Packung Cherrytomaten
- Basilikum-Blätter klein
- Zahnstocher lang

ZUBEREITUNG

Melonenkugeln ausstechen, oder Würfel zuschneiden abwechslungsweise
Melonekugel – Schinken – Melonenkugel mit Zahnstochern aufstecken.
Cherrytomaten halbieren, abwechselnd mit Mozzarella Kugeln – halben
Cherrytomaten und Basilikumblatt aufspießen.

Auf Teller oder Platte servieren.





Mini-Toasts mit Gänseleber-Terrine

ZUTATEN

- Gänseleber-Terrine
- Feigen-Chutney
- Toast
- Parmigiano Reggiano

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 Grad vorwärmen. Brotscheiben auf Backblech legen und leicht toasten. Toast-Scheiben vierteln und mit Chutney sowie Terrine bestreichen. Parmigiano Reggiano in kleine Stücke brechen.

Mit Zahnstocher servieren.





Müsliblettli im Bierteig

ZUTATEN

für 12 Personen

- 30–40 Salbeiblätter
- 100 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1,5 dl Bier
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Eigelb
- 1 Bund Schnittlauch
- Olivenöl zum ausbacken

ZUBEREITUNG

Die Blätter – sollten trocken sein – in den Teig tauchen und in einer kleinen Bratpfanne in Olivenöl ausbacken, auf Haushaltpapier abtropfen lassen.

Die Müsliblätter in eine Schale oder Schüssel geben und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen – nach bedarf salzen.



Parmesan-Chips

ZUTATEN

für 4 Personen

- 100 gr. Parmesan am Stück
- ½ El. Paprikagemüse-Granulat u. o. fein gehackte Petersilie,
- Schnittlauch
- Holzspiesse



ZUBEREITUNG

Den Parmesan mit einer Bircherraffel fein reiben, mit Paprika-Granulat/ u. o. Petersilie/Schnittlauch/Thymianblätter in verschiedene Portionen aufteilen und mischen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen, mit Backpapier belegen. Nach kurzer Zeit Backofen wieder abschalten

Käsemischung mit einem Esslöffel mit Abstand auf das Backpapier setzen und mit dem Löffel zu einem grösseren Kreis f ach drücken (verteilen). Holzspiesse dazu legen und diese etwas überdecken. In der Ofenmitte das Backgut während 4 – 6 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Vor dem Backofen stehen bleiben und Backgut beobachten!

Die Chips können auch bereits 1 – 2 Tage im Voraus gebacken werden. Ausgekühlt in gut verschlossener Dose aufbewahren.



Pikante Chips

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Rollen Pastateig
- 3 EL Öl
- 1 TL Sambal Oelek

ZUBEREITUNG

1. Öl, Sambal Oelek und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren.
2. Einen Pastateig entrollen, quer halbieren, auf ein Backpapier legen.
3. Teighälften mit der Mischung bestreichen, in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden. Backpapier auf den Blechrücken ziehen.
4. Backen: ca. 4 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Zweite Portion gleich zubereiten.





Pizzette al caprino (Pizzahäppchen mit Ziegenkäse)

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Pizzateig (allenfalls noch stärker auswallen)
- 6 EL Pesto genovese
- 1 kleine Ziegenkäserolle mit Rinde ca. 300g
- 2 Knoblauchzehen in dünnste Scheiben geschnitten
- Oliven
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Mit einem Guetzliausstecher oder einem umgestülpten Glas 12 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7cm aus dem Teig ausstechen.

Die Pizzette auf das mit Backfolie belegte Blech legen und mit dem Pesto bestreichen.

Die Käserolle in 12 Scheiben schneiden und diese auf die Pizzettelegen.

Je ein paar Scheiben Knoblauch darauf platzieren und mit Olivenöl bestreichen.

Mit einer Olive oder mit Rosmarin verzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Ofen 8–10 Minuten backen, bis der Käse schmilzt, sofort servieren.



Pizzaiola-Tartine

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Tomaten, halbiert und entkernt
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 6 schwarze Oliven, gehackt
- 1 EL frische, sehr fein gehackte glatte Petersilie
- Olivenöl zum Beträufeln
- 1 Baguette-Brot
- Mozzarella-Kugeln, halbiert
- Salz und Pfeffer
- frisch gehackter Oregano, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Das Innere der halbierten Tomaten salzen, diese 5 Minuten mit der Öffnung nach unten auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann hacken. Tomaten, Frühlingszwiebeln, Oliven und Petersilie in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl beträufeln. Alles gründlich durchmischen. Baguette-Scheiben auf beiden Seiten leicht antoasten. Die Tartine mit der Tomatenmischung belegen. Jeweils 1–2 halbe Mozzarellakugeln und etwas Oregano daraufgeben.



Prosecco-Passionsfrucht-Drink, Nussmischung

ZUTATEN

- 3 reife Passionsfrüchte (Maracuja)
- Zucker oder Süsstoff
- 1 l Wasser, Eiswürfel
- Prosecco

ZUBEREITUNG

1. Früchte halbieren, Fruchtfleisch mit Löffel in Mixer geben.
 2. Dreimal soviel Wasser zufügen und ca. 1 Minute mixen (die schwarzen Samen werden so separiert).
 3. Mischung sieben, damit Samen heraus gefiltert.
 4. Rest des Wassers zufügen, Zucker nach Geschmack beifügen, mischen, kühlstellen.
 5. Servieren mit Eis und Prosecco
- Nussmischung ev. mit Pistazienkernen anreichern und im Ofen leicht rösten.



Rettich mit Salz und kühlem Bier

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 grosser weisser Rettich
- Salz
- kühles Bier

ZUBEREITUNG

Den gewaschenen Rettich in ca 0.5 cm breite Scheiben schneiden.
Mit Salz bestreuen. Dazu kühles Bier geniessen.



Roquefort in Chicorée

ZUTATEN

(40 – 50 Stück)

- 250 g Roquefort
- 150 g Butter, zimmerwarm
- 1 EL Portwein
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 4 Chicorée
- 2 EL Walnüsse, gehackt
- einige frische Petersilienzweige, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Käse, Butter und Portwein in die Küchenmaschine geben und glattrühren. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und nach Wunsch etwas mehr Portwein abschmecken. In eine Schüssel geben und beiseite stellen.
2. Unansehnliche äussere Blätter des Chicorée wegwerfen. Ca 5 mm vom unteren Ende abschneiden und alle losen Blätter vorsichtig lösen.
4. Käsemischung in einen Spritzbeutel mit mittelgrosser Sterntülle geben und jedes Chicoréeblatt mit einer kleinen Rosette davon füllen. Mit gehackten Walnüssen bestreuen und auf einer runden Servierplatte anrichten, so dass die Spitzen der Chicoréeblätter nach aussen zeigen. Petersilie dekorativ in der Mitte verteilen. Sofort servieren.





Roquefort-Krapfen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 100 g Roquefort
- 250 g Blätterteig
- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

Den Roquefort an der Bircher-Raffel in eine Schüssel mit wenig Rahm reiben.

Mit genügend Rahm unterrühren, dass eine dicke Crème entsteht.

Kleine Portionen auf die ausgerollten Blätterteig Rondellen /Rechtecke geben.
(ca. 8 – 10 cm).

Die Rechtecke zusammenklappen, die Ränder mit Wasser anfeuchten,
zusammendrücken und die Krapfen mit Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.





Sardellen-Stängeli, Flutes aux anchois

ZUTATEN

- 1 Blätterteig ausgewallt, viereckig, 320 g
- 1 Ei verquirlt + etwas Salz
- 1 gr. Dösli Sardellenfilets in Olivenöl



ZUBEREITUNG

Blätterteig auf 2–3 mm auswallen. Den Teig der Länge nach auf dem Backpapier in 6 cm breite Streifen schneiden. Sardellenfilets mit Küchenpapier vom Öl befreien u. der Länge nach halbieren.

Die Sardellenstreifen so auf den unteren Teil der Blätterteig-Streifen legen, dass unten ein Daumenbreiter Rand leer bleibt. Rand mit dem Ei bestreichen, dann den leeren oberen Teil darüber legen, leicht zudrücken.

Für Flutes die Streifen in ca. 2 Stücke, für Stängeli in 4 Teile schneiden. Oberflächen mit dem restlichen Ei bestreichen. Jetzt 10 min kaltstellen. Dann vom Papier nehmen und ein bis 2 "Drehungen" geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad bis zum "Aufgehen" backen. Ist dieser Punkt erreicht, Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Gesamtbackzeit ist etwa 20 bis max. 25 Minuten. Lauwarm geniessen.



Spaghetti als Vorspeise

ZUTATEN

für 6 Personen

- ca. 250 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 2 EL (40 g) Butter
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- 200 g Lachs (nicht geräuchert)
- ½ Bund Dill
- etwas Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Spaghetti in ca. 2 l Salzwasser al dente kochen.

Butter in Bratpfanne schmelzen; fein gehackte Zwiebel hinzugeben und andünsten. Mit Weisswein ablöschen und das Ganze einkochen lassen. Dann den Rahm langsam dazu geben und noch wenig mehr einkochen.

Den Lachs in Streifen schneiden; die Bratpfanne vom Feuer nehmen und den Lachs zur Sauce geben; nicht mehr kochen.

Die Spaghetti auf Teller anrichten und die Lachs-Sauce darüber geben. Fein gehackten Dill und etwas Pfeffer darüber streuen.



Speckstangen am Meter

ZUTATEN

für 30 Stück

- 250 g Speckwürfeli
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- 1 verquirltes Ei
- ca. ¼ l Milch
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

Speckwürfeli in einer Bratpfanne auslassen, abkühlen lassen und in eine Teigschüssel geben. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und schliesslich Butter, Salz und Ei in der Schüssel zerreiben. Nach und nach die Milch beifügen, bis ein knetbarer Teig entsteht. Diesen auf einem Backblech so ausrollen, sodass er eine ca. 1 cm hohe Teigplatte bildet. Darauf Streifen von 3 cm Breite markieren.

Ganze Teigfläche mit Eigelb Bestreichen und bei 180° ca. 40–45 Min. backen. Nach dem Auskühlen zu Streifen und dann in 2 cm lange Stücke schneiden



Thunfischtatar mit Avocado

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Avocado (glatt)
- 300 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
- Marinade
- Saft einer halben Limette
- Abrieb von 1 Bio-Limette
- 30 ml Balsamico hell
- 50 ml Sojasauce hell
- 30 g Puderzucker
- 20 g Olivenöl
- Salz u. Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zutaten der Marinade herstellen, vermengen u. abschmecken

Die Avocados halbieren, Stein entfernen und in feine Würfel schneiden

Thunfisch-Filets in feine Streifen, dann in feine Würfel schneiden

alles in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut

vermischen, Im Kühlschrank etwa 20-30 Minuten ziehen lassen

Tatar auf verschiedenen Brotsorten, eventuell getoastet geniessen





Toast mit Avocado «Guacamole»

ZUTATEN

für 6 Personen

- 2 Avocados (weich)
- ½ TL Limonen- oder Zitronensaft
- 1 Guacamole Würzmischung (fertig aus der Migros)
- 100 g saurer Halbrahm
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen und mit einem Kaffelöffel das Fruchtfleisch in eine mittelgrosse Schüssel geben.
2. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, die Gewürzmischung darüberstreuen und den sauren Halbrahm beifügen, nur wenig Limonensaft zu Beginn.
3. Abschmecken und kühl stellen.
4. Die Avocado-Masse auf Toastscheiben auftragen und möglichst frisch servieren.
5. Garnitur: mit dem Messerrücken schräge Streifen machen, mit Cherry-Tomaten und gehackter Petersilie bestreuen.



Tortine con salmone

ZUTATEN

für ca. 12 Stück

- Mini-Tartelettes vom Grossverteiler
- 100 g Lachs, geräuchert
- ca. 4 EL Crème fraîche
- ev. etwas Rahm
- Pfeffer
- Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Füllung: Lachs mit der Küchenmaschine fein pürieren. Crème fraîche unterrühren. Eventuell mit wenig Rahm verflüssigen. Mit Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Füllung mit Spritzsack einbringen. Anschliessend mit fein geschnittenem Schnittlauch dekorieren.





Tramezzini

ZUTATEN

für 12 Stück

- 2 GALA-Weichkäseportionen
- 6 Scheiben Toastbrot
- ½ Knoblauchzehe
- 4 in Öl eingelegte, getrocknete
- Tomatenhälften (ca 40 g)l
- 1 EL breite, gehackte Petersilie
- ½ TL Salz
- nach Belieben Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Brotscheiben entrinden und mit der Knoblauchzehe einreiben.

Die Tomaten hacken und zusammen mit der Petersilie unter den GALA-Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die Brotscheiben streichen, diagonal halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech in der Mitte des Ofens während 6–8 Minuten backen.

Mit einigen zurückgelegten Petersilienblättchen garnieren und heiss servieren.



Verschiedene Arten von Crostinis

ZUTATEN

- Baguette-Scheiben
- Champignons
- glattblättrige Petersilie
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Sbrinz

- Baguette-Scheiben
- gedörrte Steinpilze
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

- Baguette-Scheiben
- Basilikum, Petersilie
- Baumnusskerne
- Cashewkerne
- Olivenöl
- geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Champignons-Crostini: 200 g Champignons kurz kalt spülen, rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Bund glattblättrige Petersilie fein hacken. Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer sowie 4–5 Esslöffel Olivenöl verrühren. Mit den Pilzen und der Petersilie mischen und kurz ziehen lassen. 80 g Sbrinz mit dem Sparschäler in Späne schneiden. 8 Scheiben Baguette leicht toasten. Dann die Brotscheiben sofort mit den Champignons sowie mit Sbrinzspänen belegen und servieren.

Steinpilz-Crostini: 15 g gedörrte Steinpilze im Cutter zu feinem Pulver mahlen. 75 g weiche Butter so lange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Das Steinpilzpulver untermischen und alles mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. 8–10 Scheiben Baguettebrot auf der einen Seite mit Steinpilzbutter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Crostini im auf 220 °C vorgeheizten Ofen auf der zweitobersten Rille etwa 5 Minuten knusprig backen. Warm servieren.

Crostini mit Nusspesto: 12–15 schöne Basilikumblättchen für die Garnitur beiseitelegen. Restliches Basilikum in Streifen schneiden. Petersilie, Baumnüsse und Cashewkerne grob hacken. Alles mit Olivenöl und Parmesan pürieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Für die Crostini das Brot schräg in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Im auf 230 °C vorgeheizten Ofen auf der obersten Rille 3–4 Minuten goldbraun rösten. Die Brotscheiben noch lauwarm mit dem Nusspesto bestreichen. Auf einer Platte anrichten und mit den beiseitegelegten Basilikumblättchen garnieren.



Wirbelwind

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Blätterteig (320 g) rechteckig, fertig ausgewalzt
- Schinken, gekocht, 180 g
- Parmesankäse, 30 g
- Tomatenhälften (ca 40 g)l
- Pfeffer
- Gewürze

ZUBEREITUNG

Blätterteig auf Backpapier auslegen Schinken nahtlos darauf legen (auf einer Schmalseite letzte 1½ – 2 cm frei lassen) Parmesan darüber raffeln, pfeffern, würzen. Teig von einer Schmalseite aus gleichmässig satt einrollen bis zum vorher freien Ende (wird durch das Rollen abgedeckt). Im Backpapier satt einwickeln und mindestens 1½-2 Stunden im Tiefkühlfach lagern

Tiefgekühlte Rolle auswickeln und auf Brett mit scharfem Messer in 3–4 mm starke Rollen schneiden, auf Juchenblech auslegen, im vorgewärmten Ofen bei 200° 10 bis 12 Minuten backen und servieren.





Zucchini-Schnitten

ZUTATEN

für 4 Personen

- 200 g Zucchini
- 100 g Gruyère
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer – Salz, Pfeffer
- 1 Peperoncini mittelscharf
- 1 Baguette, 3 Scheiben pro Person

ZUBEREITUNG

Zucchini und Käse grob in eine Schüssel reiben, Peperoncini fein gehackt dazugeben. Ei daruntermischen, mit Pfeffer und Salz würzen.

Baguette in Scheiben schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen. Masse grosszügig auf Baguettescheiben verteilen.

Ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

