

27. 4. 13

Fingerfoodbuffet

Antipasti

Mozarella-Tomaten-Spieße

Garnelen

Maurische Fleischspieße

Gefüllte Bresaola-Säckchen

Thunfisch-Oliven-Täschchen

Räucherlachs-Rolle

Caesar-Wrap

Pimientos

Dazu wird Brot und versch. Dips
gereicht

Nachtisch

Creme Brulee



Caesar Wrap

Snacks/Party , Herkunft: Amerika 20 min 430 kcal



Zutaten für 4 Personen:

200 g Hähnchenfilet
 1 EL Öl
 Salz
 Pfeffer
 3 Tomaten
 6 Weizen-Tortillas
 2 Mini-Römersalate
 6-8 EL Caesar Dressing

KJ	Eiweiß	Fett	KH	Broteinheiten
1800	20	15	54	k.A.

Zubereitung von Caesar Wrap

Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenstreifen 3-4 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Tortilla-Wraps nach Packungsanweisung erwärmen. Salat waschen, äußere Blätter entfernen. Salat in Streifen schneiden. Hähnchenstreifen, Salat, Tomatenwürfel und Dressing vermengen und dünn auf den Wraps verteilen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand lassen. An 2 gegenüberliegenden Seiten den Rand ca. 2 cm zur Mitte hin einschlagen. Von unten aufrollen, schräg durchschneiden.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Pro Portion ca. 1800 kJ/430 kcal. E 20 g/F 15 g/KH 54 g



CHEFKOCH.DE

Gefüllte Bresaola - Säckchen

sehr schönes, würziges Amuse gueule, mit einem Haps verspeisbar

Bresaolascheiben ausbreiten.

Aus fein geschnittenem Rucola, gehackten Pinienkernen und Parmesanstreifchen eine Füllung zubereiten, evtl. leicht pfeffern und salzen, mit eingekochtem Balsamico oder Crema di Balsamico aromatisieren.

Jeweils einen Klecks der Füllung mittig auf die Bresaolascheiben setzen, diese dann zum Säckchen hochziehen und mit blanchierten Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 20 Portionen:

- 20 Scheibe/n** Schinken (Bresaola),
ersatzweise Bündnerfleisch oder
Parmaschinken
- 1 ¼ Bund** Rucola
- 125 g** Pinienkerne, geröstet
- 2 ½ Stück** Parmesan (Menge nach
Geschmack, ca. walnussgroß)
- Balsamico, (Crema di
Balsamico)
- Schnittlauch - Halme,
blanchiert.
- Salz und Pfeffer



CHEFKOCH.DE

Räucherlachs - Rolle

Spinat auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Eier trennen.

Eigelbe mit 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer und ausgedrücktem Spinat mischen, im elektrischen Alleszerkleinerer pürieren.
(Oder Spinat fein hacken, mit Eigelben und Gewürzen mischen.)

Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Spinatmasse heben.

Blech mit Backpapier auslegen. Spinatmasse dünn darauf streichen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10-12 Minuten backen, Backpapier vorsichtig abziehen. Crêpe-Boden mit einem Küchentuch bedeckt auskühlen lassen.

Inzwischen Dill abbrausen, Spitzen hacken. Mit Frischkäse, Zitronensaft und -schale verrühren, salzen und pfeffern.

Frischkäsemasse auf dem Crêpe-Boden verstreichen. Mit Lachs belegen und von der Längsseite her fest einrollen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben teilen, servieren.

Beilage: Salat



Zutaten für 10 Portionen:

563 g Blattspinat, tiefgekühlt

10 m.-große Ei(er)

Muskat, gerieben

Salz

Pfeffer

1 ¼ Bund Dill

500 g Doppelrahmfrischkäse

1 ¼ Zitrone(n), unbehandelt
(Saft und Schale)

625 g Lachs, geräuchert

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 375 kcal



aus Andalusien

Maurische Spießchen

FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Knoblauchzehen
 - Cayennepfeffer
 - 1 Msp. Kreuzkümmelpulver
 - 2 TL mildes Paprikapulver
 - 6 EL Olivenöl
 - 50 ml trockener Sherry (Fino)
 - 500 g Lammfilet
 - 2 EL Tomatenmark
- AUSSERDEM:
Holzspießchen

⌚ Zubereitung: ca. 20 Min.

Marinierzeit: ca. 2 Std.

➤ Pro Portion: ca. 190 kcal

1 | Knoblauch schälen, grob zerkleinern und im Mörser mit 1 Prise Cayenne, dem Kreuzkümmel- und dem Paprikapulver zu einer Paste verarbeiten.

2 | Die Paste in einer Schüssel mit 4 EL Olivenöl und dem Sherry verrühren.

3 | Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in der Marinade wenden und anschließend zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. marinieren.

4 | Das Fleisch auf kleine Holzspieße stecken. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße darin portionsweise bei mittlerer Hitze in 8–10 Min. rundum goldbraun braten.



CHEFKOCH.DE

Thunfisch - Oliven - Täschchen

mit Thunfisch, Oliven und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen

Die Blätterteigplatten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Für die Füllung die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Oliven in feine Ringe schneiden. Den Thunfisch mit einer Gabel auseinanderpflücken. Zwiebeln, Oliven und Thunfisch mit dem Frischkäse mischen und würzen (Pfeffer, Oregano, Salz).

Die Blätterteigscheiben jeweils halbieren (= 12 Quadrate) und auf bemehlter Arbeitsfläche etwas dünner ausrollen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Dann die Ränder der Quadrate mit wenig Eigelb bestreichen und diagonal zusammenklappen. Mit einer Gabel die Ränder ringsum gut andrücken. Zum Schluss auch noch die Oberseite ein wenig mit Eigelb bestreichen.

Die Teilchen etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit das Eigelb etwas trocknen kann. Inzwischen den Ofen auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen und die Täschchen auf einem mit Backpapier belegten Blech 25 Minuten auf der Mittelschiene backen. Die Täschchen schmecken warm, aber auch kalt.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

- 600 g** Blätterteig (TK)
- 2 Dose** Thunfisch, in Öl
- 100 g** Oliven, mit Paprika gefüllte
- 2 m.-große** Zwiebel(n)
- 300 g** Frischkäse
- 2** Eigelb
- Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- 2 Prise** Oregano, gerebelt
- Mehl für die Arbeitsfläche