



Herzhafte Petit Fours

Zutaten für 4 Personen/ 16 Stück:

16 runde Kräcker

Belugalinsen-Apfel-Salat:

100 g Belugalinsen gekocht

1 roter Apfel in kleinen Würfeln

2 EL gehackte Walnüsse

3 EL Frischkäse

1 TL Chiasamen

1 TL Zitronensaft

1 TL fein gehackter Ingwer

(es können auch Mango- und Avocadowürfel für den Salat verwendet werden)

Belag:

4 Scheiben geräucherte Entenbrust

2 dünne Scheiben Pastrami

2 Scheiben Beitz- oder Räucherlachs

80 g Bavaria blu Käse „feinwürzig“

Für die vegetarische Variante Blauschimmelkäse mit 1 EL Frischkäse und 1 TL gerösteten Sesam mit der Gabel zerdrücken, davon 4 Kugeln formen und Granatapfelkerne eindrücken.

Toppings:

2 Dillzweige

1 TL dt. Kaviar

Minzekronen

Chilifäden

Granatapfelkerne

Geraspelten Kren

Schwarze Oliven

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Salat gut miteinander vermengen, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, anschließend gut kühlen.

Je einen TL von der Salatmischung auf Kräcker auftragen, glatt verteilen und dekorativ die Beläge auftragen, mit den Toppings dezent und geschmackvoll ausgarnieren, verfeinern und abgedeckt mit Folie im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren herausnehmen und die Party kann beginnen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten