Fingerfood mit Blätterteig – Rezepte von Armin Roßmeier

Nürnberger Bratwürstel im Blätterteig

Zutaten für vier Personen
12 Nürnberger Bratwürstel gebraten
150 g Blätterteig (Tiefkühlware) rechteckig
1 EL mittelscharfer Senf, 1 Eigelb, 2 EL Milch
Hagelsalz, Kümmel

Zubereitung (ca. 20 Minuten)
Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit dem Teigrädchen circa zwei Zentimeter breite und zwölf Zentimeter lange Streifen schneiden. Teig mit einem Pinsel dünn mit Senf bestreichen und um die Würstchen wickeln.
Mit Eistreiche (Eigelb und Milch vermischt) dünn abstreichen, Hagelsalz oder Kümmel darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Umluft circa sechs Minuten goldgelb ausbacken.

Frühlingsgemüseröllchen mit Fetakäse

Zutaten für vier Personen
250 g Blätterteig (Tiefkühlware) rechteckig, 2 EL Öl
150 g Gemüsestäbchen in Streichholzform (max. 8 cm lang) von Kohlrabi, Möhren und Zucchini angeschwitzt
80 g Feta- oder Salzlakenkäse gekrümelt, 2 EL Schmand
1 Knoblauchzehe fein gehackt, 1 EL gehackte Blattpetersilie
1 Eigelb, 2 EL Milch, 1 EL Chiasamen

Zubereitung (ca. 20 Minuten)
Auf bemehltem Arbeitsbrett Blätterteig dünn ausrollen. Stücke von acht Zentimetern Breite und zwölf Zentimetern Länge schneiden. Schmand, Petersilie und Knoblauch verrühren und dünn aufstreichen, Gemüsestäbchen quer darauf verteilen, fein gekrümelten Käse darauf streuen und zusammenrollen. Mit Eistreiche (Eigelb und Milch verquirlt) abpinseln, mit Chiasamen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Umluft goldgelb ausbacken. Pflück- oder Wildkräutersalat dazu reichen.

Blätterteighörnchen mit gebeizter Lachsforelle

Zutaten für vier Personen
250 g Blätterteig (Tiefkühlware) rechteckig
100 g gebeizte Lachsforelle in Scheiben
5 Bärlauchblätter, 1 EL Sahnemeerrettich
1 Eigelb, 2 EL Milch, 1 TL gerösteten Sesam

Zubereitung (ca. 20 Minuten)
Blätterteig auf bemehlter Arbeitsplatte dünn ausrollen, Dreiecke schneiden, mittig je eine Scheibe Lachsforelle auflegen und mit Sahnemeerrettich bestreichen, fein geschnittenen Bärlauch darauf verteilen, zusammenrollen, als Hörnchen formen und mit Eistreiche (Milch-Eigelbmischung) abpinseln, mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Umluft acht bis zehn Minuten goldgelb ausbacken.

Für alle Rezepte gilt: Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.