



Herzhafte Petit Four „für jeden Anlass“ Von Armin Roßmeier

Zutaten für 16-20 Stück

Geräucherte Entenbrust auf Mango

2 EL feine Mangowürfel
2 EL Birnenwürfel
1 EL Schmand
2 Msp. Chiliflocken
½ TL frischer Ingwer (gewürfelt)
½ EL fein geschnittene Minze
8 Scheiben geräucherte Entenbrust

Gebeizte Lachsforelle auf Avocado

2 EL feine Avocadowürfel
2 EL Tomatenwürfel
1 TL fein geriebener Kren (Meerrettich)
½ EL gehackte Blattpetersilie
1 EL Sauerrahm
½ EL Limettensaft
8 Scheiben gebeizte Lachsforelle
1 EL schwarzer Kaviar
4 Zweige Dillspitzen

Pastrami auf Salat Waldorf

je 1 gehäufte EL feine Würfel von Apfel und Sellerie
½ EL gehackte Walnüsse
1 TL gehackte Petersilie
1 EL Mayonnaise
4 Pastramischeiben
1 EL frisch geriebener Meerrettich

Bällchen von Blauschimmelkäse auf Fenchel

2 EL feine Fenchelwürfel
2 EL rote Paprikawürfel
1 EL Crème fraîche
4 Kiwischeiben
80 g weicher Blauschimmelkäse
1 EL gehackte Pinienkerne
2 EL gerösteter Sesam
8 halbe schwarze Oliven
1 EL Granatapfelkerne

Topping

1 EL Chilifäden
8 Minzkrönchen



Entenbrust auf Mango

Feine Mangowürfel mit Chiliflocken, Ingwerwürfel, Birnenwürfel, Schmand und fein geschnittener Minze gut vermengen. Zu Ringen formen und diese auf die Kräcker setzen. Anschließend mit dem Salat füllen und Entenbrustscheiben daraufsetzen.

Gebeizte Lachsforelle auf Avocado

Avocadowürfel mit Tomatenwürfel, gehackter Blattpetersilie, Kren, Limettensaft und Sauerrahm gut vermengen. Zu Ringen formen und diese auf die Kräcker setzen, mit Salat halb füllen, Lachsforellenscheiben zur Rose drehen, daraufsetzen, mit schwarzem Kaviar und Dillzweig garnieren.

Pastrami auf Salat Waldorf

Feine Würfel von Apfel und Sellerie mit gehackten Walnüssen, gehackter Petersilie und Mayonnaise gut vermengen, Ring auf Kräcker setzen, mit dem Salat halb füllen, Pastramischeiben zur Rose drehen, daraufsetzen, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen, schließlich mit Minzkrönchen und Chilifäden garnieren.

Bällchen von Blauschimmelkäse auf Fenchel

Feine Fenchel- und Paprikawürfel mit Creme fraîche gut vermengen, Ring um Kräcker setzen, mit Salat halb füllen, Kiwischeibe daraufsetzen. Den Blauschimmelkäse zerdrücken, mit gehackten Pinienkernen gut vermengen und in Kugeln formen. Diese in Sesam wälzen, auf die Kiwischeibe setzen und mit schwarzer Olivenhälfte, Granatapfelkernen und Minzkrönchen garnieren.

Da viele Zutaten schon verzehrfähig sind, sollte bei der Gesamtverarbeitung nur noch dezent abgeschmeckt werden.

Bunt gemischt auf eine große Glasplatte anrichten, mit Klarsichtfolie oder Tortenhaube abdecken und kühlen. Kann gut im Voraus zubereitet werden.



Warme Schokotarte mit Mandel-Ingwerekrokant, Vanilleeis und Salat von Feigen, Datteln und Granatapfelkernen

Zutaten (für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 35 Min.)

Schokotarte

150 g dunkle Kuvertüre
4 Eier (M)
50 g Zucker
70 g Butter
50 g Mehl
2 EL gemahlene Mandeln
2 Tropfen Bittermandelöl

Mandel-Ingwerekrokant

4 EL brauner Zucker
½ TL fein gehackter Ingwer
2 EL gehackte Mandeln

Salat

5 getrocknete Feigen
5 Datteln
3 EL Granatapfelkerne
2 EL Zitronensaft

Sowie

4 Kugeln Vanilleeis
Minze zum Garnieren

Die Eier mit Zucker schaumig rühren, dunkle Kuvertüre im heißen Wasserbad in einem Schälchen auflösen, Butter zufügen und mit einrühren, anschließend zu den schaumig gerührten Eiern geben, mit unterheben und verrühren. Das Bittermandelöl, gemahlene Mandeln und Mehl zufügen und glatt verrühren.

Eine Form (Durchmesser 18 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig darin abfüllen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C ca. 12 – 14 Minuten backen.

Für das Mandel-Ingwerekrokant Zucker zum Schmelzen bringen, Mandeln und Ingwer zugeben, vorsichtig vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, Masse darauf gießen, erkalten lassen und im Mörser zerstoßen.

Für den Salat die Feigen und Datteln in kleine Würfel zerteilen, zusammen mit Granatapfelkernen und Zitronensaft in einem Schälchen vermengen.

Tarte noch warm zerteilen, mit Krokant bestreuen, auf Tellern anrichten, etwas Fruchtsalat auf Teller geben, Vanilleeiskugel obenauf setzen und mit Minze garnieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.