Herzhafte Petits Fours

Zutaten (für 16 Stück)

16 runde Kräcker (für vier Personen pro Sorte Zutaten x 4 nehmen)

1 EL feine Mangowürfel
½ TL Chiliflocken
1 TL frischer Ingwer (gewürfelt)
½ EL fein geschnittene Minze
8 Scheiben geräucherte Entenbrust
8 dünne Apfelspalten

1 ½ EL feine Avocadowürfel
1 EL Tomatenwürfel
½ EL gehackte Blattpetersilie
½ EL Limettensaft
8 Scheiben gebeizte Lachsforelle
1 EL schwarzer Kaviar
4 Sträußchen Dillspitzen

je 1 EL feine Würfel von Apfel und Sellerie
½ EL gehackte Walnüsse
1 TL gehackte Petersilie
1 EL Schmand
4 Roastbeefscheiben
1 EL frisch geriebener Meerrettich

Salz, Pfeffer

1 EL feine Fenchelwürfel
1 EL Frühlingszwiebel
1 TL rosa Beeren
1 EL Creme Fraiche
4 Kiwischeiben
1 ½ EL gewürfelter Gorgonzola
½ EL gehackte Walnüsse
8 halbe schwarze Oliven
1 EL Granatapfelkerne

Garnitur:
1 EL Chilifäden
8 Minzkrönchen

Zubereitung (pro Sorte circa 15 Minuten)

Sorte 1 (vier Stück)
Feine Mangowürfel mit Chiliflocken, Ingwerwürfeln und fein geschnittener Minze gut vermengen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Einen Ring auf den Kräcker setzen, mit dem Salat füllen, Entenbrustscheiben daraufsetzen und mit dünnen Apfelspalten garnieren.

Sorte 2 (vier Stück)
Avocadowürfel mit Tomatenwürfeln, gehackter Blattpetersilie und Limettensaft gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Ring auf Kräcker setzen und mit Salat halb füllen. Lachsforellenscheiben zur Rose drehen, daraufsetzen, mit schwarzem Kaviar und Dillsträußchen garnieren.

Sorte 3 (vier Stück)
Feine Würfel von Apfel und Sellerie mit gehackten Walnüssen, gehackter Petersilie und Schmand gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Ring auf Kräcker setzen und mit dem Salat halb füllen. Roastbeefscheiben zur Rose drehen, daraufsetzen, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen, mit Minzekrönchen und Chilifäden garnieren.

Sorte 4 (vier Stück)
Feine Fenchelwürfel mit Röllchen von Frühlingszwiebeln, rosa Beeren und Creme fraîche gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Ring um Kräcker setzen, mit Salat halb füllen, Kiwischeibe daraufsetzen. Gorgonzola zerdrücken, mit gehackten Walnüssen gut vermengen, mit Pfeffer und etwas Paprikapulver süß würzen. Eine Kugel formen und auf die Kiwischeibe setzen. Mit einer schwarzer Olivenhälfte, Granatapfelkernen und Minzekrönchen garnieren.

Bunt gemischt auf einer großen Glasplatte oder Holzbrett anrichten, mit Klarsichtfolie abdecken. Kann man gut im Voraus zubereiten - z.B. für Silvester.

Nährwerte pro Portion

170 kcal - 9 g Fett - 10 g Eiweiß - 14 g Kohlenhydrate - 1 BE
Dieses Gericht ist eifrei.