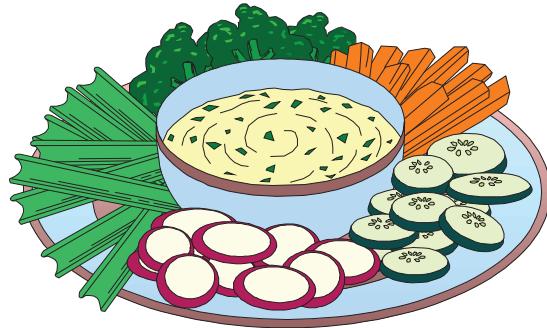


# Antipasti



	Seite
Anchoiade	9
Blätterteig-Röllchen	10
Bohnen mit Tomaten	12
Eingelegte Tomaten	13
Frittierte Oliven	14
Gefüllte Datteln	16
Getrocknete Tomaten	17
Laussalbe	18
Marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen mit Ziegenkäse-Crostini	19
Minitoast mit Roquefort	21
Minitoast mit Schinken, Käse und Spiegelei	22
Party-Brötchen mit Morcheln und Spinat	23
Pasteis de Bacalhau	24



# Anchoïade

## Zutaten:

Für 4 bis 5 Personen  
ca. 70 g Anschovisfilets, vorzugsweise in Salz  
2 mittelgroße Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 TL Tomatenmark  
1 bis  $1\frac{1}{2}$  EL Olivenöl  
2 TL Zitronensaft  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
10 bis 15 Scheiben Baguette, 1 cm dick  
1 EL fein geschnittene frische Petersilie

## Zubereitung:

Man wässert zunächst die Anschovis mindestens 10 Minuten, trocknet sie mit Küchenpapier ab und gibt sie, kleingeschnitten, zusammen mit dem Knoblauch und dem Tomatenmark in einen Mörser oder in eine schwere Schale. Mit dem Stößel, einem hölzernen Stampfer oder Holzlöffel reibt man, bis die Mischung zu einem sehr feinen Brei geworden ist. Dann tropft man das Öl, immer nur wenige Tropfen gleichzeitig, unter ständigem Rühren dazu, bis die Mischung dick und glatt wie Mayonnaise wird. Nun röhrt man noch den Zitronensaft und etwas Pfeffer darunter.

Den Backofen auf 260° vorheizen. Unter dem Grill das Brot leicht auf einer Seite bräunen. Solange es noch warm ist, die nicht getoastete, weiche Seite mit der Anschovismischung bestreichen und sie dabei mit dem Rücken einer Gabel oder eines Löffels fest in das Brot drücken. Das Brot nun auf ein Backblech legen und 10 Minuten im Ofen erhitzen. Dann wird das Gericht mit Petersilie bestreut und sofort serviert.



# Blätterteig-Röllchen

## Zutaten:

Für 4 Personen

6 Platten Blätterteig, 10x20 cm  
(ca. 450 g), aus dem Gefrierschrank

200 g Crème fraîche

200 g geriebener Emmentaler  
250 g gekochter Schinken in  
dünnen Scheiben

$\frac{1}{2}$  Gemüsezwiebel

75 g roher Schinken in kleinen  
Würfeln

1 Ei

1 EL Milch

Butterschmalz

schwarzer Pfeffer

Salz

Cayenne-Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butterschmalz andünsten, bis sie etwas Farbe bekommen. Die Pfanne in eine Schüssel entleeren.

Den gekochten Schinken in kleine Quadrate, max. 5x5 mm, schneiden, In der Panne leicht anbraten. Zu den Zwiebeln geben.

Die rohen Schinkenwürfel ebenso anbraten und zu den Zwiebeln geben.

Den Schüsselinhalt auskühlen lassen. Dann 100 g Käse dazugeben. Alles gut vermischen.

Das Ei trennen und das Weiß zu Schnee schlagen. Den Eischnee

zusammen mit der Crème fraîche zum Schüsselinhalt geben, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

Die Mischung in einen PE-Spritzbeutel füllen und mit einem Kabelbinder verschließen.

Kühl aufbewahren.

Eine  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Verzehr den Blätterteig ausbreiten und auftauen lassen.

Den Backofen auf 200° aufheizen.

Den aufgetauten Teig längs auf ca. 36 cm ausrollen. Er hat dann ungefähr die Abmessung 12x36 cm.

Daraus je 3 Quadrate schneiden.

Das Eigelb mit der Milch verrühren.

Vom Spritzbeutel die Spitze so abschneiden, dass eine Öffnung von 15-20 mm entsteht.

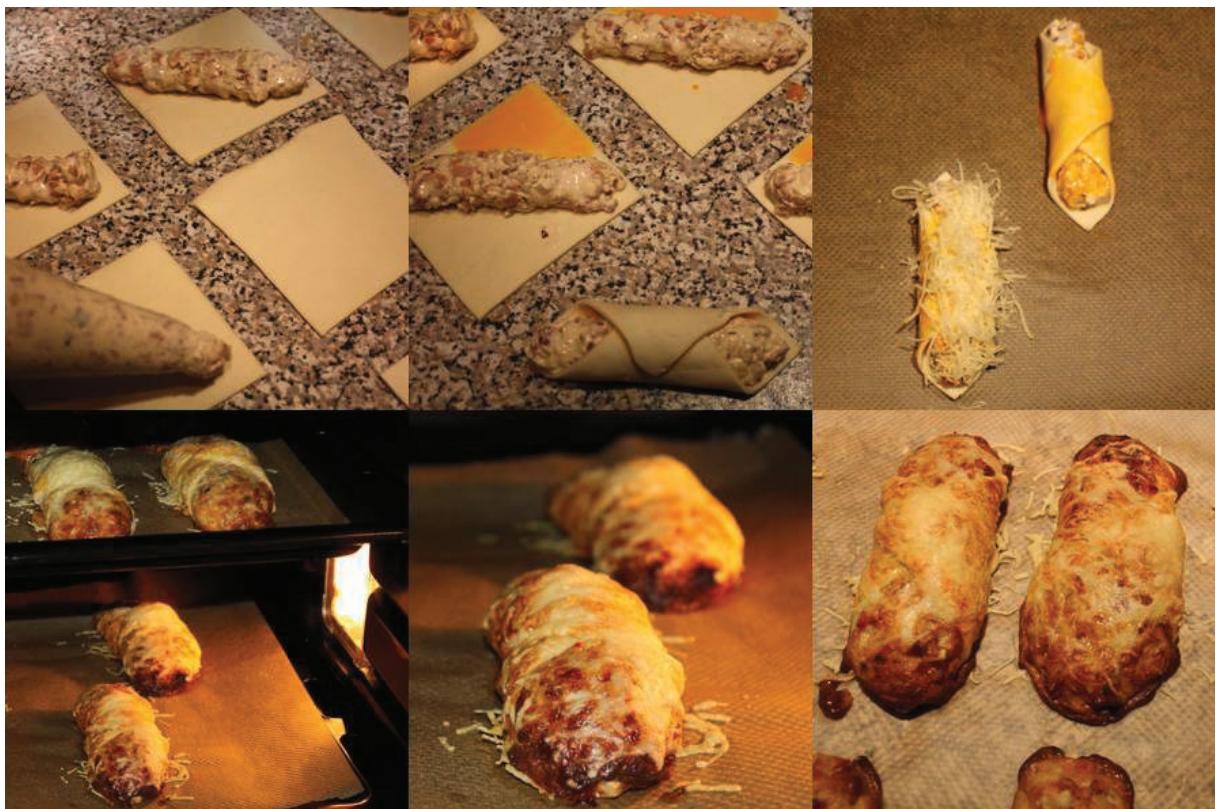
Die Quadrate diagonal mit einem Strang der Füllung versehen. Eine der freien Ecken mit Ei bestreichen. Beide freien Ecken über die Füllung schlagen, so dass die mit Ei eingestrichene über der anderen zu liegen kommt.

Die Kuverts, so nennt man diese Teiggebilde, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bepinseln und mit dem Rest des geriebenen Käses bestreuen.

Bei 200° Umluft 20-25 Minuten backen.

Heiß servieren. Zum Wein eine Köstlichkeit!



# Bohnen mit Tomaten

## Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen

250 g Buschbohnen

250 g Cocktailtomaten

100 g getrocknete Tomaten

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

12 Sardellen in Öl

$\frac{1}{8}$  l Olivenöl

Salz

Pfeffer

## Zubereitung:

Die Bohnen blanchieren und in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Mit allen übrigen Zutaten gut vermischen, in eine feuerfeste Form geben und bei 200° im Backofen eine Stunde backen. Ab und zu umrühren.

Im Rohr auskühlen lassen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Anrichten wieder etwas erwärmen.



# Eingelegte Tomaten

## Zutaten:

Für 1 Portion  
2 Liter Wasser  
250 ml Wein, weiß  
125 ml Essig (Weißweinessig)  
500 g getrocknet Tomaten  
375 ml Olivenöl  
Basilikum  
Salbei  
Oregano  
Rosmarin

mindestens 4 Wochen.

## Zubereitung:

2 Liter Wasser mit Weißwein und Weinessig aufkochen. Tomaten hineingeben und den Topf vom Herd nehmen. 5 Minuten (oder etwas mehr) ziehen lassen. Tomaten in einem Sieb 4-5 Stunden abtropfen lassen.  
Mit den Kräutern (Zusammensetzung nach Wunsch) in Gläser geben und mit Olivenöl bedecken. Hält kühl und dunkel stehend



# Frittierte Oliven

## Zutaten:

*Sehr große, entkernte Oliven  
100 g Schweinemett  
1 EL sehr fein geschnittene Zwiebeln  
1 TL sehr fein geschnittener Knoblauch  
1 Eigelb  
Semmelbrösel aus frischem Weizentoast  
Mehl  
Salz  
Pfeffer*

## Zubereitung:

Das Schweinemett mit dem Pürierstab zu einer feinen Fleischfarce verarbeiten. Zwiebeln und Knoblauch darunter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oliven eine halbe Stunde wässern und danach abtrocknen. Die Farce in die Oliven füllen. Das geht am besten mit einem PE Spritzbeutel, dem man die Spitze in der passenden Größe abgeschnitten hat, zur Not mit dem Stiel eines Espresso-Löffels.

Das Eigelb in einem Schälchen mit einer Gabel verrühren. Die gefüllten Oliven mehlieren und mit dem Eigelb rundum benetzen und anschließend in den Semmelbröseln wälzen.

Die panierten Oliven in heißem Öl frittieren. Wenn sie eine goldbraune Färbung erreicht haben mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier legen.

Warm zum Aperitif servieren.

## Tipp:

Die nicht verbrauchte Farce mit Cayenne-Pfeffer etwas schärfer würzen und mit Hilfe eines Teelöffels zu kleinen Kugeln formen. Zur besseren Bindung gibt man noch die Eigelb-Reste hinzu, gegebenenfalls noch ein wenig Tapiocamehl (Pfeilwurzmehl).



Die Fleischbällchen mit den Oliven frittieren und ebenfalls warm servieren.

# Gefüllte Datteln

## Zutaten:

*Datteln  
Pinienkerne, ersatzweise  
geschälte Mandeln  
Getrocknete Cayenne- oder  
Piri Piri Schoten  
Bacon oder Frühstücks-  
speck in dünnen Streifen*

## Zubereitung:

Die Datteln an einer Längsseite aufschneiden und den Kern entfernen. Mit drei Pinienkernen und einem Stückchen Schote (ohne Kerne), ca. 10 mm<sup>2</sup> groß, füllen. Die Dattel mit dem Bacon umwickeln, so dass sie geschlossen bleibt.

In einer beschichteten Pfanne die Wickel rundum anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben und leicht kross sind.

Warm servieren.

## Tipp:

Es müssen frische, möglichst große Datteln sein. Nicht die klebrigen, abgepackten.

Beim Hantieren mit den Schoten entweder Küchenhandschuhe tragen oder sofort nach dem Verarbeiten sehr gründlich die Finger waschen. Die Schärfe der Schoten, die sich auf die Finger setzt, ist an Augen oder der Nase sehr schmerhaft.



# Getrocknete Tomaten

## Zutaten:

Für 4 Personen  
4 Eiertomaten  
Salz  
Pfeffer  
40 ml Olivenöl  
 $\frac{1}{2}$  TL fein gehackter Thymian  
 $\frac{1}{2}$  TL fein gehackter Rosmarin  
1 Knoblauchzehe

## Zubereitung:

Tomaten kreuzweise einschneiden, 15 Sekunden blanchieren, im Eiswasser rasch abkühlen. Die Tomaten vierteln und die Strünke entfernen. Tomatenviertel vorsichtig klopfen, mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen, auf ein Backblech legen. Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und feinst gehacktem Knoblauch verrühren.

Tomaten mit der Öl-Kräuter-Mischung bestreichen, im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad zwei Stunden trocknen und danach vollständig erkalten lassen.



# Laussalbe

## Zutaten:

*250 g Matjesfilet (klein geschnitten)  
125 g Butter (in Stückchen)  
125 g Topfen  
1 Zwiebel (am Besten Granulat)  
1 eingeweichte und ausgepresste Semmel  
1 TL Paprika (süß)  
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)*

## Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und 2x durch den Fleischwolf drehen (Scheibe mit kleinen Löchern)

Eine Faschingsspezialität aus Reichenhall, zum Katerfrühstück.  
Auf frischem Treibernbrot aber auch sonst etwas Leckeres.

# Marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen mit Crostini

## Zutaten:

Für 4 Personen  
1 Aubergine  
8 Mini-Zucchini  
2 rote Paprika  
50 ml Balsamico Bianco  
100 ml Olivenöl  
4 Blatt Minze  
6 Blatt Basilikum  
Fior di Sale  
schwarzer Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
8 Scheiben Ciabatta  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe zum Abreiben  
150 g Ziegenfrischkäse  
15 g getrocknete Tomaten in Öl  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Majoran  
10 ml Walnussöl

## Zubereitung:

Aubergine schälen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Zucchini längs halbieren.  
Minze und Basilikum in dünne Streifen schneiden.  
Knoblauch in feinen Scheiben schneiden.  
Ciabatta  $\frac{1}{2}$  cm dünn schneiden, längs halbieren.  
Getrocknete Tomaten würfeln.  
Thymian und Majoran zupfen und hacken.  
Auberginen salzen, auf einem Gitter platzieren, 2 Stunden beschweren, danach abtrocknen.  
In einer Grillpfanne beidseitig anbraten. Zucchini ebenso anbraten.  
Paprika mit Gasbrenner rundherum schwarz anbrennen, aushöhlen, verbrannte Haut unter fließendem Wasser mit der Bürste abwaschen.  
Auberginen und Paprika auf Zucchinibreite in Streifen schneiden.  
Die drei Gemüse mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Minze, Basilikum marinieren, mit Fior di Sale, Pfeffer abschmecken. Knoblauch zugeben, 2 Stunden ziehen lassen.  
Ciabatta-Scheiben im Ofen bei 160 Grad mit etwas Olivenöl goldbraun backen.

Ziegenkäse zerdrücken, mit getrockneten Tomaten, Thymian, Majoran, Walnussöl vermengen.

Brotscheiben mit Knoblauch einreiben, mit Käsemasse bestreichen. Auf Tellern die Gemüestreifen abwechselnd nebeneinander anrichten. Crostini danebensenzen



# Minitoast mit Roquefort

## Zutaten:

Weizentoast  
Roquefort-Käse

## Zubereitung:

ausstechen.

In einer Pfanne oder unter dem Grill ohne Butter beidseitig anrösten, bis sie hellbraun sind.

Eine Seite mit Käse bestreichen und unter dem Grill erhitzen bis der Käse kleine Bläschen wirft. Warm servieren.

Aus den Toastbrotscheiben mit einem Ausstecher oder einem Glas mit ungefähr 4 cm Durchmesser Taler



## Tipp:

Statt als Antipasto kann man den Toast jederzeit als kleinen Happen zum Wein reichen.

Dazu passen Rot- wie kräftige Weißweine. Auch Sauterne oder ein anderer edelsüßer Wein passt ebenso sehr gut.

# Minitoaste mit Schinken, Käse und Spiegelei

## Zutaten:

Weizentoastbrot  
Gekochter Schinken in Scheiben  
Mozzarella  
Wachteleier  
Butter  
Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Aus den Toastbrotscheiben mit einem Ausstecher oder einem Glas mit ungefähr 4 cm Durchmesser Taler ausschneiden. In einer Pfanne ohne Butter einseitig anrösten, bis sie hellbraun sind.

Die zweite Seite in ein wenig zerlassener Butter in der Pfanne anbraten, bis sie ebenfalls hellbraun ist. Den Schinken ebenfalls in 4 cm große Taler schneiden und in der Pfanne leicht anbraten. Die Scheibchen müssen sich noch gut auf den Toaste-Talern (auf der gebutterten Seite) platzieren lassen.

Mit dünnen Käsescheibchen in passender Größe belegen und im heißen Backofen oder unter dem Grill überbacken.

In der Pfanne aus den Wachteleiern kleine Spiegeleiern braten und auf die Toaste-Taler legen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp:

Wachteleier mit einem spitzen Messer am Umfang leicht einstechen und dann öffnen.

# Party-Brötchen mit Morcheln und Spinat

## Zutaten:

Für 6 Personen

12 kleine Partybrötchen:  
30 g Butter zum Ausstreichen  
Salz

Morchelsauce:

300 g frische Morcheln  
10 getrocknete Morcheln  
30 g Butter  
1 Schalotte in feinen Würfeln  
5 cl weißer Portwein oder Sherry zum Ablöschen  
0,5 l Sahne

Cayenne, Salz, Zitronensaft

Spinatfüllung:

100 g blanchierter Spinat (300 g Spinat brutto)  
30 g Butter  
1 Schalotte in feinen Würfeln  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Muskat  
Außerdem  
20 g geriebener Comte zum Gratinieren

## Zubereitung:

Von den Partybrötchen den Boden wegschneiden, Brötchen aushöhlen. Butter schaumig schlagen, mit Salz verfeinern, Brötchen damit ausstreichen.

Spinat putzen, waschen und blanchieren. Morcheln putzen, Stiele abschneiden, große halbieren, getrocknete Morcheln einweichen. Frische und eingeweichte Morcheln in feine Würfel schneiden. Butter aufschäumen, Schalotte glasig andünsten, Morcheln beigeben, mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Sahne auffüllen, dickflüssig einkochen lassen. Mit Cayennepfeffer, Salz, Zitronensaft abschmecken.

Partybrötchen kurz im Ofen aufbacken.

Butter aufschäumen, Schalotte angehen lassen, Spinat beigeben. Knoblauchzehe auf eine Gabel spießen und damit den Spinat umrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Partybrötchen mit Spinat auslegen, mit der Morchelsauce füllen.



Mit geriebenem Comte bestreuen und gratinieren.

# Pasteis de Bacalhau

## Zutaten:

Für 4 Personen

250 g mehlig kochende Kartoffeln  
400 g Stockfisch (Bacalhau)  
1 mittelgroße Zwiebel  
4 Stängel glatte Petersilie  
4 Minzblätter  
1-2 Eier  
1 EL Stärkemehl (Tapioka)  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL frisch gemahlener Pfeffer  
1 Spritzer Piripiri oder Tabasco  
1-2 Spritzer Zitrone  
1 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

## Zubereitung:

Den Stockfisch einen bis zwei Tage wässern, dabei das Wasser öfter wechseln. Danach von Haut und Gräten befreien, mit einer Gabel zerteilen und feinfaserig zerquetschen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, dann gleich pellen, fein zerstampfen und gut ausdampfen lassen.

Zwischenzeitlich Zwiebel würfeln, Minze und Petersilie fein hacken

Den Fisch mit den Zwiebeln 10 Minuten leicht andünsten.

Die zerstampften Kartoffeln, das Fischfleisch, die Zwiebel, die Petersilie, Minze, Stärkemehl, alle übrigen Zutaten und die Eier (zunächst nur eines) in eine Schüssel geben.

Alles gut miteinander vermengen, die Masse sollte dabei nicht zu flüssig werden. Je nach Kartoffelsorte wird das 2. Ei gebraucht.

Öl im Fritiertopf auf 180 C erhitzen, Mit zwei Suppentassenlöffeln aus der Masse Nocken formen und diese in das heiße Öl geben.



Frittieren bis die Nocken ungefähr die Farbe von Karamell haben, dann herausholen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in die Servierschale legen.

Eine Köstlichkeit zum Wein!

