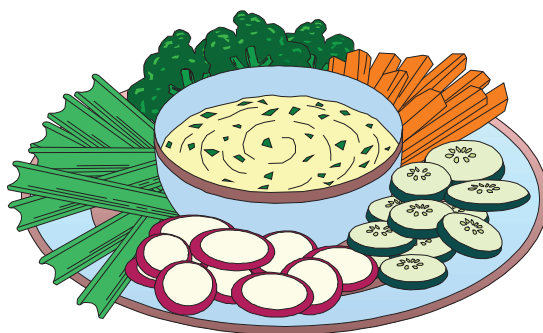


Antipasti



	Seite
Anchoïade	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 Anchovisfilets,
vorzugsweise in Salz
2 mittelgroße Knoblauchze-
hen, fein gehackt
1 TL Tomatenmark
1 bis 1½ EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft
Frisch gemahlener schwar-
zer Pfeffer
10 bis 15 Scheiben Ba-
quette, 1 cm dick
1 EL fein geschnittene fri-
sche Petersilie

Zubereitung:

Man wässert zunächst die Anchovis 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 tröpfelt man das Öl, immer nur wenige Tropfen gleichzeitig, unter ständigem Rühren dazu, bis die Mischung dick und glatt wie Mayonnaise wird. Nun rührt 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 Anchovismischung 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 Gefrier-
schrank*

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 abkühlen 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

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

mindestens 4 Wochen.



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 Weizentost
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 Frühstücksspeck 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 mm² 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 schmerzhaft.



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 Trebernbrot aber auch sonst etwas Leckeres.

Marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen mit Crosttini

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 Gemüsestreifen abwechselnd nebeneinander anrichten. Crostini danebensetzen



Minitoast mit Roquefort

Zutaten:

*Weizentost
Roquefort-Käse*

Zubereitung:

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

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.



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:

Weizentostbrot
Gekochter Schinken in Scheiben
Mozzarella
Wachteleier
Butter
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Aus den Toastbrotstücken mit einem Ausstecher oder einem Glas mit ungefähr 4 cm Durchmesser Taler ausstechen. 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 Spiegeleier 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 austreichen.

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 begeben, 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 begeben. 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!

