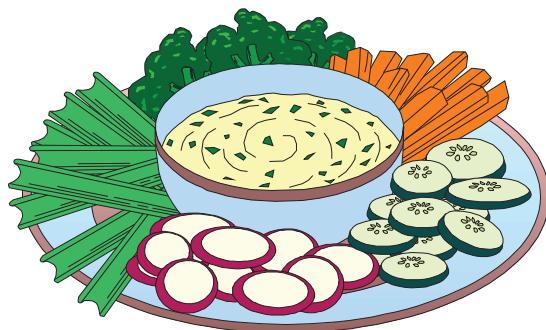


Dips und Chutneys



	Seite
Apfel-Blutwurst-Dip	206
Chutney von grünen Tomaten	207
Fish'n Chips-Dip	208
Geträffelter Obatzter	209
Gewürzjoghurt	210
Hummus	211
Käsefondue-Dip	212
Marsala-Auberginen-Dip	216
„Obatzta“ (mein Standard)	214
Saint-Tropez-Dip	215

Apfel-Blutwurst-Dip

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen

1 Blutwurst, frisch vom Metzger

1 Schalotte

2 Äpfel (Elstar, Boskop)

1 TL Butter

1 TL Mehl

1 EL Essig

50 ml Apfelsaft

Salz, Pfeffer

etwas Petersilie

Zubereitung:

Die Schalotte und die Äpfel schälen und fein würfeln, die Blutwurst aus der Pelle schälen und grob würfeln.

In einer Kasserolle 1 TL Butter schaumig schmelzen, einen 1 TL Mehl darüber stäuben und mit einem Holzlöffel ca. 30 Sekunden rühren. Äpfel und Schalotte darin ca. 1 Minute anschwitzen, die Blutwurst zugeben, eine weitere Minute anschwitzen und mit etwas Essig und Apfelsaft ablöschen.

Ca. 3 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas gehackter Petersilie servieren.



Fish'n Chips-Dip

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
200 g Bacalhau, (gewässert)
1 Schalotte
1 Stange Staudensellerie
1 Karotte
etwas Weißwein zum Ablöschen
1 EL Essig
1 Eigelb
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
1 EL Wasser
80 ml Olivenöl

Zubereitung:

Schalotte, Sellerie und Karotte würfeln und in einer Kasserolle in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Bacalhau trocken tupfen, würfeln und mit dem Gemüse anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und einen Deckel auf die Kasserolle legen, vom Feuer nehmen und zwei Minuten ziehen lassen.

Dann mit einem Pürierstab fein

aufmixen und mit etwas Essig abschmecken.

Das Eigelb in eine Schüssel geben, etwas Zitronensaft und eine Prise Salz dazugeben, mit einem Rührbesen aufschlagen. Einen Esslöffel Wasser unterrühren und das Olivenöl in einem dünnen Strahl und unter ständigem Rühren hinzufügen.



Geträufelter Obatzter

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
1 Schalotte (150 g)
200 g reifer Camembert
ein Schuss Weißbier
100 g Doppelrahm-Frischkäse
2 TL Schmand
1 TL Trüffelöl
1 TL Paprika edelsüß
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Schalotte fein würfeln, Camembert würfeln und mit dem Weißbier, Frischkäse und Schmand in einer Schüssel mit dem Pürierstab mixen.
Etwas Trüffelöl zugeben, Paprika, eine Prise Salz, Pfeffer und die Schalottenwürfel untermischen.
Mit etwas Schnittlauch garnieren.



Gewürzjoghurt

Zutaten:

Für 4 Personen

1 Espressolöffel Koriandersamen
1 Msp. Kümmel
1 Stück Kardamon
 $\frac{1}{2}$ Sternanis
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
je 1 Schalenstreifen von Orange,
Zitrone
1 Sträußchen Thymian
220 g Joghurt
220 g Sauerrahm
Salz
Zucker

Zubereitung:

Joghurt-Gewürze im Mörser zerstoßen, mit übrigen Zutaten für verrühren.
Mit Salz und Zucker abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen.
Dann den Joghurt durch ein sehr feines Sieb streichen.
Gehört u. a. zum Couscous.



Guacamole

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
1 Schalotte
2 Zehen Knoblauch
etwas Pflanzenöl
100 ml Guavensaft
3 Chilischoten rot
1 Vanilleschote
2 Avocados
1 Limette
1 EL Weißweinessig
2 Tomaten
3 Stängel Koriander
Salz

Zubereitung:

Schalotte schälen und fein würfeln, Knoblauch hacken, beides in Öl in einer Kasserolle anschwitzen, mit Guavensaft ablöschen.
Chilischoten entkernen und schneiden, Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen, mit den Chilis zum Guavensaft geben. Ca. 2 Minuten köcheln, vom Feuer nehmen, abkühlen lassen.
Avocados schälen und entkernen, eine davon fein würfeln, die andere grob würfeln und mit Limettensaft pürieren. Ca. 1 TL Essig zugeben und salzen.

Tomaten entkernen, fein würfeln. Koriander fein hacken und mit den Avocados und Tomatenwürfeln unter die abgekühlte Masse mischen.

Mit Salz und Essig abschmecken.



Hummus

Zutaten:

Für 6 Personen

250 g Kichererbsen

270 g helle Sesampaste (Tahini),

4 EL Zitronensaft

4 zerdrückte Knoblauchzehen

1½ TL Salz

100ml eiskaltes Wasser

1 TL Backnatron

1½ Liter Wasser

Zubereitung:

Die Kichererbsen waschen und über Nacht in Wasser einweichen.

Danach abgießen und mit einem TL Backnatron für drei Minuten unter Rühren stark erhitzen. 1,5 Liter Wasser angießen, aufkochen lassen, abschäumen und weiterköcheln lassen, bis die Kichererbsen weich sind (etwa 30 Minuten).

Die abgegossenen Erbsen mit der Küchenmaschine oder dem Stabmixer pürieren.

Nacheinander die helle Sesampaste (Tahini), den Zitronensaft, die zerdrückten Knoblauchzehen, Salz und das eiskalte Wasser hinzufügen; alle Zutaten für etwa fünf Minuten glattpürieren und 30 Minuten kaltstellen.

Dazu passen nicht nur Fladenbrot und Rohkost.



Käsefondue-Dip

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen

100 g Gruyère

100 g Appenzeller

1 Glas Weißwein

1 Stamperl Kirschwasser

1 EL Frischkäse

1 Eigelb

Zubereitung:

Gruyère und Appenzeller reiben und mit Weißwein und Kirschwasser langsam in einem Topf schmelzen. Dann den Frischkäse und das Eigelb unterrühren.



Marsala-Auberginen-Dip

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
2 große Auberginen
1 EL Marsala-Currypaste
4 EL Öl
4 Cornichons
2 EL eingelegte Perlzwiebeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Auberginen der Länge nach halbieren und an der Innenseite mit dem Messer gitterartig einritzen.
Dann die Innenflächen jeweils mit 1 EL Öl und etwas Currypaste einreiben, die Auberginen in eine Reihe legen und bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Cornichons und Perlzwiebeln fein hacken.

Wenn die Auberginen fertig sind, das noch heiße Fleisch mit einem Löffel aus der Haut kratzen und mit einem großem Messer fein hacken. Cornichons und Perlzwiebeln untermischen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.



„Obatzta“

Zutaten:

Für 4 Personen

175 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
125 g weiche Butter
1 große Schalotte, in feinen Würfeln
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Rosenpaprika
1 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Behälter geben und mit den Knethaken des Rührgerätes so lange vermischen, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist.
Im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren in Portionsschälchen auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.



Saint-Tropez-Dip

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
100 g Kabeljaurogen
3 Scheiben trockenes Baguette
1 Limette
Salz
 $\frac{1}{2}$ Glas Champagner Rosé
200 ml Olivenöl
1 Gläschen Keta-Kaviar

Zubereitung:

Baguettescheiben in heißem Wasser einweichen, Kabeljaurogen in einer Küchenmaschine mixen, etwas Limettensaft und eine Prise Salz zugeben.

Baguette gut ausdrücken und unter die Masse mixen. Unter ständigem Rühren den Champagner dazugeben, und das Olivenöl langsam in einem dünnen Strahl eingießen.

Wenn die Masse sämig und sattrosa ist, kurz im Kühlschrank abkühlen lassen und dann den Keta-Kaviar untermischen. Den restlichen Champagner dazu servieren, sofern dann noch etwas übrig ist.

