



# **Finger Food die kleinen Partykracher**

**28. August 2019**

## Herzhaft

### Tomaten-Kräutersuppe mit Mangoespuma *für 4 Personen*

#### Tomaten-Kräutersuppe

##### Zutaten

1 Bund Basilikum, gehackt  
½ Bund Oregano, gehackt  
½ Bund Kerbel, gehackt  
0,5 l Gemüsebrühe  
10 große Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
1 Karotte  
1 große Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Mondamin  
Olivenöl

##### Zubereitung

Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Tomaten waschen, ein kleines Kreuz mit der Messerspitze einschneiden und Tomaten 20-30 Sekunden in das kochende Wasser geben. Tomaten rausnehmen und in kaltes Wasser geben. Vorsichtig die Haut abziehen. Kerngehäuse entfernen und Tomaten grob würfeln.

Zwiebel und Karotte schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Einen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenwürfel, Karotten und Knoblauch kurz mit andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und gehackten Oregano, Salz, Zucker und etwas Pfeffer hinzugeben. 30 Minuten köcheln lassen und pürieren. Restliche Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit etwas Mondamin abbinden.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Mangoespuma**

### **Zutaten**

230 g Mangopüree  
280 ml Schlagsahne  
2 Sahnekapseln

### **Zubereitung**

Mango sehr fein pürieren und durch ein ganz feines Sieb drücken. Mit Schlagsahne verrühren, in eine isi Flasche gießen und mit 1-2 Sahnekapseln aufschrauben. Nach jeder Kapsel nochmal kräftig schütteln und auf die Tomaten-Kräutersuppe sprühen und schnell servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Crêpe mit Räucherlachs und Kräuter-Crème Fraîche** *für 4 Personen*

### **Zutaten**

300g	geräucherter Lachs
200g	Crème Fraîche
1 Bund	je Schnittlauch, Petersilie
2	Eier
180g	Mehl
200ml	Milch
30g	Butter
	Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Eier mit Milch und Mehl mit einem Mixstab glatt verrühren. Schnittlauch und Petersilie kleinhacken und die Hälfte davon zu dem Teig hinzufügen. In einer Pfanne mit Butter den Teig dünn ausbacken und abkühlen lassen. Crème Fraîche mit der anderen Hälfte der Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse gleichmäßig und dünn auf dem Crêpe verteilen, darauf den Räucherlachs eng aneinander legen und den Crêpe sehr eng zusammenrollen. Mit Klarsichtfolie zusammendrehen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 8 Stunden Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Mini-Zwiebelküchlein** *für 4 Personen*

### **Zutaten**

150g	Mehl
10g	frische Hefe
200ml	Sahne
60ml	warmes Wasser
¼ Pkg	Backpulver
500g	Zwiebeln
5	Eier
	Olivenöl
	Oregano, Muskat
	Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Für den Hefeteig die frische Hefe in dem warmen Wasser auflösen. Das Mehl, das Backpulver, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Oregano in eine Schüssel geben. Das Hefewasser hinzugeben und alles verrühren. Den Hefeteig 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Eier und die Sahne in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Muskat würzen. Den Hefeteig in kleine Stücke zerteilen und in kleine Förmchen legen. Den Teig am Rand etwas höher lassen, mit Zwiebeln füllen und die Ei-Sahnemasse über die Zwiebeln gießen bis diese bedeckt sind. Das Ganze bei 170°C Umluft für 10-15 Minuten im Ofen backen.

Zubereitungszeit: 30 min + 1 Stunde Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Spinat Wrap mit Hähnchen** *für 4 Personen*

### **Zutaten**

2	Tortilla Wraps
4x 120g	Hähnchenbrust
200g	Curry- Frischkäseaufstrich (Rezept liegt bei)
100g	Frischer Blattspinat
2	Rote Zwiebeln in feinen Streifen geschnitten

### **Zubereitung**

Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und diese in Olivenöl anbraten.  
Den Frischkäseaufstrich auf die Wraps verteilen. Die Hähnchenbrustwürfel auskühlen lassen und auf den Frischkäse verteilen. Darauf die Zwiebelstreifen legen. Anschließend die gewaschenen Spinatblätter auf den Frischkäse zur Hälfte belegen.

Den Wrap fest einrollen und kalt stellen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## Schweizer Wurstsalat

*für 4 Personen*

### Zutaten

200g Cervelat (oder Geflügel Lyoner)  
200g **Gruyère** oder Emmenthaler  
2 Gewürzgurken  
2 kleine Zwiebeln in feinen Streifen geschnitten  
1 EL Schnittlauch geschnitten  
Weißweinessig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Wurst und Käse in feinen Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Gewürzgurken in kleine Streifen schneiden und mit den Wurst und Käse in eine Schüssel geben. Mit Weißweinessig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Und am Schluß den Schnittlauch begeben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Russische Eier mit Kaviar**

*für 4 Personen*

### **Zutaten**

8 Eier  
2 EL Mayonnaise  
1 TL Senf  
1 EL Kaviar  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren. Eigelb herausnehmen und durch ein feines Sieb streichen. Eigelb mit Mayonnaise und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme in die Eier mit einem Spritzbeutel geben und mit Kaviar ausgarnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach



## **Blätterteigtasche mit Schinken und Gorgonzola** *für 8 Personen*

### **Zutaten**

1 Pck	Blätterteig
150g	Schinken
100g	Gorgonzola
1	Eigelb

### **Zubereitung**

Blätterteig ausrollen. Schinken in Würfel schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Gorgonzola darüber verteilen und alles zu einem Strudel rollen. In 3 cm dicke Stücke schneiden und auf ein Backblech verteilen. Mit Eigelb bestreichen und bei 220°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Mango – Serrano Spieß**

*für 4 Personen*

### **Zutaten**

50g Serranoschinken  
1 Mango  
Holzspieße

### **Zubereitung**

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Serranoschinken in Streifen schneiden.  
Mango und Serranoschinken abwechseln auf einen Spieß stecken

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Panierter Fetawürfel auf Paprika - Olivensalat**

*für 4 Personen*

### **Zutaten**

200g	Fetakäse
200g	Paniermehl
100g	Mehl
3	Eier
½	Paprika rot
½	Paprika gelb
8	Oliven schwarz
8	Oliven grün
	Olivenöl, Balsamico Bianco, Salz, Pfeffer, Zucker
	Frittierfett

### **Zubereitung**

Fetakäse in 3x3cm große Würfel schneiden. Würfel erst in Mehl wälzen, danach in verrührten Eimasse und dann in Paniermehl vermengen. Paprika in feine Streifen schneiden und die Oliven in Ringe. Paprika und Oliven in eine Schüssel geben. Den Salat mit Olivenöl, Balsamico Bianco, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Panierte Fetawürfel in Heissen Frittierfett goldbraun backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Garnelen auf Avocadocreme** *für 4 Personen*

### **Riesengarnelen**

#### **Zutaten**

8 Riesengarnelen  
Knoblauch, Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Riesengarnelen schälen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Etwas Knoblauch begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

### **Avocadocreme**

#### **Zutaten**

100ml geschlagene Sahne  
½ Avocado  
½ Zitrone  
½ Chilischote  
½ Tomate  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Für die Creme Avocado schälen. Zitrone auspressen und Avocadofleisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Chilischote fein hacken und Tomate in feine Würfel schneiden. Geschlagene Sahne sowie Chilischote und Tomatenwürfel unterheben und 2 Stunden kaltstellen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Geröstete Toastscheibe mit Rote Beetecreme und Matjes** *für 4 Personen*

### **Rote-Beete-Crème**

#### **Zutaten**

1	Rote Beete
1 Bund	Dill
180g	Crème Fraiche
1TL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
1TL	Honig
1	Kleine Zwiebel
	Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Rote Beete waschen und in Salzwasser ca. 45 Minuten weich kochen. Möglichst beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen. Nach dem Kochen die Rote Beete in Eiswasser abschrecken und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Auch den Dill fein hacken. Die abgekühlte Rote Beete schälen und fein raspeln. Nun die Rote Beete mit dem Dill, den Zwiebeln, Crème fraiche, Zitronensaft, Honig und fein gehackten Knoblauch mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

### **Toast mit Matjes**

#### **Zutaten**

4	Toastscheiben
2	Matjesfilet

#### **Zubereitung**

Toastscheiben in der Pfanne rösten oder im Toaster. Toastscheibe in 4 Dreiecke schneiden. Mit Rote Beete Creme bestreichen und den Matjes in kleine Würfel schneiden und darauf legen.

## **Mediterrane Hackbällchen mit Knoblauchdip**

*für 4 Personen*

### **Zutaten**

300g	Hackfleisch halb und halb
2	Scheiben Toastbrot
1	Ei
1	kleine Zwiebel
2 EL	Getrocknete Tomaten
3 EL	Oliven grün
3 EL	Oliven schwarz
1 Zweig	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
150g	Crème Fraîche
	Salz, Pfeffer, Öl

### **Zubereitung**

Toastbrot in Wasser einweichen, dann ausdrücken und zu dem Hackfleisch geben. Zwiebel, Getrocknete Tomaten, Oliven und Rosmarin fein Hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die eine Hälfte von dem Knoblauch zu den Hackfleisch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer die Hackmasse abschmecken. Aus dem Hackfleisch kleine Kugeln formen. Die Bällchen in einer Pfanne mit Öl anbraten und evtl im Ofen bei 120 Grad 10min durch garen. Das restliche Knoblauch mit Crème fraiche, Salz und Pfeffer verrühren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## Süss

### Mangosmoothie

*für 4 Personen*

#### Zutaten

250ml Buttermilch  
3 Orangen  
1 Apfel  
1 reife Mango (ca. 250g)  
Mango- oder Maracujasirup

#### Zubereitung

Die Mango und den Apfel schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Orangen auspressen. Die Apfel- und Mangostücke mit dem Orangensaft in ein hohes Gefäß geben und mit der Buttermilch auffüllen. Das Ganze kurz mixen. Je nach Geschmack den Smoothie mit Mango- oder Maracujasaft abschmecken.

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

## **Biskuitburger** *für 4 Personen*

### **Bisquittaler**

#### **Zutaten**

200g	Mehl
180g	Zucker
½ Pck	Vanillezucker
4	Eier

#### **Zubereitung**

Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Backpapier auf ein Backblech legen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und Plätzchen auf dem Backpapier formen. Die Plätzchen für 10 Minuten bei 190°C Umluft im Ofen backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

### **Mascarponecreme**

#### **Zutaten**

2 Pck	Vanillezucker
50g	Mascarpone
20g	Joghurt
4	große Erdbeeren
1	Kiwi
½	Zitrone

#### **Zubereitung**

Für die Crème, mit der die Burger bestrichen werden, Zitrone auspressen. Mascarpone mit Joghurt, Vanillezucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Die Zutaten zu einer glatten Masse rühren. Kiwi und Erdbeeren zu Scheiben schneiden. Teig-Taler mit Crème bestreichen und mit Kiwi und Erdbeeren beschichten.

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



