

Nebikon, 27.05.2019 / MA



Menu:

- ♦ **Pikanter Hackfleischsalat mit Mais**
- ♦ **Finger-Food / Tapas**
- ♦ **Erdbeer-Holunder-Tiramisu**

Pikanter Hackfleischsalat mit Mais (4 Pers.)

Zutaten: 2 Zitronen, 2 Peperocini, 1dl Rapsöl, 500g Hackfleisch, 2EL Chili-Mix, Salz, 2Bund Peterli, 2 Dosen Mais à 200g, 2EL Senf, 3EL Joghurt nature, 6EL Balsamico bianco, 350g Mini-Lattich, 1 Bund Radieschen, 20g Kresse

Zubereitung: Zitronen auspressen. Peperoncini längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Ca. 2 EL des Öls in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Fleisch und Chili-Mix ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zitronensaft dazu giessen, alles mit Salz abschmecken. Weitere 5 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Petersilie hacken und dazugeben. Pfanne vom Herd nehmen. Mais abgiessen, abtropfen lassen. Senf, Joghurt, Balsamico und restliches Öl verrühren. Sauce mit Salz abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen. Lattich fein schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden. Lattich, Mais, Peperoncini, Fleisch, Radieschen und Kresse anrichten. Mit Dressing beträufeln und servieren.



Finger Food / Tapas

Cervelats-Häppchen (4 Pers.)

Zutaten: 2 Cervelas, 1EL Marinade, 1TL Öl, 5 Tranchen Kräuterspeck, 5 Cherrytomaten

Zubereitung: Grill auf 250 °C vorheizen. Cervelas in 10 dicke Scheiben schneiden. Mit Marinade bestreichen. Alu-Grillschale mit Öl bepinseln, Cervelas hineinlegen und beidseitig bei hoher Hitze 4–5 Minuten grillieren. Kräuterspeck und Tomaten halbieren. Speck aufrollen, mit Cherrytomaten aufspießen. Zum Servieren auf die Wurst-Häppchen stecken.



Pimiento-Sticks (4 Pers.)

Zutaten: 24 Bratspecktranchen, 200g Pimientos de Padron, Fleur de sel, Ahornsirup zum Servieren

Zubereitung: Grill auf 200 °C vorheizen. Specktranchen aufrollen. Pimientos und Speck abwechslungsweise auf Spiesse stecken. Rundum bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten grillieren. Pimiento-Sticks mit Fleur de sel bestreuen. Ahornsirup darüberträufeln.



Champinones rellenos (6 Pers.)

Zutaten: 12 Champignons, 1 Eigelb, 1EL Pinienkerne, 200g Hackfleisch, 1 kl.Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1Pr. Kreuzkümmel, 1TL Paprikapulver, 2EL Olivenöl, 0.5 Bund Peterli, 1EL trockener Sherry

Zubereitung: Die Champignons abreiben, unschöne Stellen ausschneiden und Stielende kappen. Stiele der Pilze herausdrehen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. 1 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebelstücke darin glasig dünsten. Gehackte Pilzstiele untermengen und so lange dünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Das Hackfleisch beifügen und krümelig anbraten. Knoblauch schälen, in die Knoblauchpresse geben und zum Hackfleisch pressen. Kurz mitdünsten, dann den Sherry dazu gießen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel abschmecken und noch ca. 8 Minuten weiter dünsten. Peterliblätter von den Stielen zupfen, fein hacken, mit den gehackten Pinienkernen und dem Eigelb unter das Hackfleisch mischen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Hackfleischmasse in die Pilzköpfe füllen. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen und die Champignons nebeneinander hineinsetzen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen (Mitte) bei 200° C geben.



Datteln mit Speck (12 Stk.)

Zutaten: 20Stk Datteln, 10 Tranchen Speck, 2 Knoblauchzehen, 20 Stk. Mandeln, 2EL Olivenöl

Zubereitung: Die Speckscheiben in der Mitte durchschneiden. Die Datteln entkernen. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun anrösten. In jede Dattel eine Mandel stecken und die Dattel mit je einer halben Speckscheibe umwickeln. Mit einem Zahnstocher feststecken. Den Knoblauch schälen und längs halbieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Knoblauch mit den Speckdatteln rundum knusprig braten. Die Speckdatteln auf Küchenkrepp entfetten und mit frischem Pfeffer übermahlen.



Rinder-Saté mit Erdnuss-Kokos-Sauce

Zutaten: 100g cremige Kokosmilch, 2EL Sojasauce, 1EL Erdnussmus, 10g Ingwer, 1EL Limettensaft, 2TL Limettenschale, Cayennepfeffer, 1 doppeltes dickes Hüftsteak 400g, 3EL Sojasauce

Zubereitung: 8 Holzspieße 30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. 100 g cremige Kokosmilch mit 2 EL Sojasauce und 2 EL Erdnussmus verrühren. 10 g frischen Ingwer dünn schälen und fein hacken. Mit 2 TL fein abgeriebener Limettenschale und 1 EL Limettensaft unterrühren. Mit Cayennepfeffer abschmecken. 1 doppeltes dickes Hüftsteak (400 g) der Länge nach in acht 1 cm dicke Streifen schneiden und ziehharmonikaartig auf die Spieße stecken. Auf dem geölten Grillrost rundum 5-6 Min. grillen, dabei auf beiden Seiten mit insgesamt 2-3 EL Sojasauce bestreichen. Spieße mit der Erdnuss-Kokos-Sauce servieren.



Thon-Bällchen mit Erbsen (4 Pers.)

Zutaten: 100g Erbsen, Salz, 1 Schalotte, 40g Pecorino, 200g Thon, 1 Ei, 80g Paniermehl, 6EL Sonnenblumenöl, 1 Zitrone

Zubereitung: Erbsen in Salzwasser ca. 4 Minuten knapp weichköcheln. Abgießen und abtropfen lassen. Schalotte hacken. Pecorino fein reiben. Thonfilets aus dem Öl heben und zerpfeifen. Mit Pecorino, Schalotte, Ei, Erbsen und der Hälfte des Paniermehls mischen und verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu baumnussgrossen Kugeln formen. Im restlichen Paniermehl wenden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Bällchen darin 2–3 Minuten rundum braten. Zitrone in Schnitze schneiden und dazu servieren.



Erdbeer-Holunder-Tiramisu (4 Pers.)

Zutaten: 500 g reife Erdbeeren, 3 EL Holunderblütensirup, 1 EL Orangensaft, 100 g Frischkäse, 250 g Vanille-Joghurt, 250 g Magerquark, 1 TL abgeriebene Orangenschale, 125 g Löffelbiskuits, 50 ml Milch, Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung: Erdbeeren waschen und putzen. 200 g davon mit 1 EL Holunderblütensirup pürieren, restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Frischkäse mit Joghurt, Quark, Orangenschale und restlichem Sirup cremig rühren. Die Hälfte der Biskuits nacheinander kurz in Milch tauchen und den Boden einer Form damit bedecken. 2 EL Erdbeer-Püree für die Deko beiseite stellen, den Rest auf die Biskuits streichen und die Hälfte der Quark-Creme darüberschichten. Mit einer weiteren Schicht getränkter Biskuits abdecken. Erdbeerscheiben darauf verteilen, einige Scheiben für die Deko beiseite legen. Tiramisu mit restlicher Quark-Creme bedecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit restlichen Erdbeerscheiben, -püree und Minze oder Melisse garnieren.

