

Zutaten

- 16 Scheiben dünn geschnittenes Baguette
- Olivenöl, Knoblauch
- 4 Eier
- 320 ml Milch
- 160 g Mehl
- 25 g Butter, zerlassen
- Petersilie, Schnittlauch
- Rapsöl zum Braten, Salz
- 100 g Schmand
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Schnittlauch, Petersilie
- Kochateliers Salz „Aufgepeppt“
- 250 g Rauchlachs oder gegarter Lachs
- Zahnstocher
- 4 reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 TL geröstete Pinienkerne
- Kleines Bund Basilikum
- Kochateliers Salz „Aufgeppt“

Vorspeise

Fingerfood Ideen

Crêpes mit Rauchlachs und Kräuterschmand, Crostini mit roter Zwiebelmarmelade & mildem Ziegenkäse und Bruschetta mit Tomaten & Basilikum

So wird’s gemacht:

1. Scheiben auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Bei 180 °C Umluft im Ofen ca. 5 Minuten knusprig backen. Anschließend mit geschältem Knoblauch abreiben.
3. Alle Zutaten, außer Butter und Kräuter, mit einem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen.
4. Die Butter und gehackten Kräuter zum Schluss hinzugeben.
5. Mit Salz abschmecken.
6. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und dünne Crêpes ausbacken.
7. Schmand mit gehackten Kräutern und dem Senf anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die erkalten Crêpes mit Kräuterschmand bestreichen.
9. Auf dem unteren Drittel Lachs auflegen. Dann eng einrollen, in dicke Scheiben schneiden und mit einem Zahnstocher fixieren.
10. Die Tomaten fein würfeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Tomaten gut abtropfen lassen und mit pinienkernen und fein geschnittenen Basilikum mischen.
12. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Die Roten Zwiebeln auf einem Gemüsehobel in 3 mm dicke

- 5 mittelgroße rote Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt
- 2 cl Balsamico Essig
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Schwarzes Johannisbeergelee
- 50 g Ziegenfrischkäse
- Rosmarin zum Garnieren

Scheiben schneiden und bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne mit einem bisschen Olivenöl leicht anschwitzen.

14. Die Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen.
15. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Balsamico Essig ablöschen.
16. Johannisbeer-gelee hinzugeben und mit der Hühnerbrühe aufgießen.
17. Nun die Zwiebeln ohne Deckel weichkochen, bis die komplette Flüssigkeit verdunstet ist.
18. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
19. Zum Anrichten die Zwiebelmasse auf die Baguettescheiben geben und jeweils etwas von dem Ziegenfrischkäse darauf verteilen.
20. Mit Rosmarin garnieren.