

Alle Rezepte für 6 Personen

Räucherlachs Cocktail

Zutaten: Einige grüne Salatblätter, 300 g Räucherlachs (dünne Scheiben), 300 g Gouda (dünne Scheiben), 6 kleine Gewürzgurken, 12 Radieschen, 150 g Sahne, 100 g frisch geriebener Meerrettich (auch aus Glas), Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft, Baguette oder Bauernbrot

Zubereitung:

- > Sechs große flache Teller mit Salatblätter auslegen. Jeweils 50 g Räucherlachs und 50 g Gouda auflegen.
- > Gewürzgurken und die Radieschen in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Tellern verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- > Sahne steif schlagen, mit dem Meerrettich mischen und die Masse, mittels Tortenspritze, auf den Tellern garnieren.
- > Dazu wird frisches Baguette oder Bauernbrot serviert.

Fleischwurst - Pastete

Zutaten: 4 Eier, 150 g Margarine, 250 g Weizenmehl, 3 TL Backpulver, 500 g Fleischwurst, 500 g Gouda, 150 g Champignon, 125 g Creme fraiche, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, 1 EL Senf, Streugewürz, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat gerieben, 400 g Feldsalat

Zubereitung:

- > Margarine mit Mixer schaumig rühren, Eier nach und nach dazugeben und weiter rühren, Mehl mit Backpulver sieben und in die Masse einrühren.
- > Fleischwurst und Gouda in kleine Würfel (ca. 1 bis 1,5 cm) schneiden.
- > Champignons in Scheiben schneiden und andünsten.
- > Petersilie und Schnittlauch fein schneiden.
- > Vorgenannten Teile zusammen mit Creme fraiche zum Teig geben und verrühren.
- > Mit Streugewürz, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
- > Diese Pasteten - Masse in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte, Kastenform

füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa eine Stunde backen.

Dazu wird ein Salat gereicht. Die Zubereitung wird nicht beschrieben, da Profis am „Werk“ sind.

1/2

Tiramisu mit Apfelmus

Zutaten: 100 g Löffelbiskuit, 4 EL Calvados, 1 Glas Apfelmus (700 g),
250 g Mascarpone, 250 Magerquark (20%), 1/8 ltr. Milch, 100 g Zucker,
200 g süße Sahne, Kakao

Zubereitung:

- > Eine große, flache Form mit Biskuits auslegen, mit Calvados beträufeln, Apfelmus darauf verteilen.
- > Quark mit Mascarpone, Milch und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme über Apfelmus verteilen, kühl stellen und ziehen lassen.
- > Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.