LACHS-CROSTINI

MIT SENFCREME UND KAPERN

Manchmal braucht man, während man das Abendessen zubereitet, dringend eine Kleinigkeit vorab zum Knabbern oder als Begleitung zu einem Drink.

10–15 CROSTINI

1 frisches Baguette
200 g Crème fraîche
2 EL ungesüßter grobkörniger Senf
1 EL süßer Senf
200 g geräucherter Lachs, in dünne Scheiben geschnitten
200 g Apfelkapern
1 rote Zwiebel, geschält und in feine Ringe geschnitten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Brot in Scheiben schneiden und im Backofen oder im Toaster rösten.

Nun die Senfcreme zubereiten. Dazu die Crème fraîche in einer Schüssel mit den beiden Senfsorten und einer guten Prise Salz gründlich verrühren.

Das geröstete Brot mit den Lachsscheiben, ein paar Kapern und Zwiebelringen belegen und großzügig pfeffern.

Mit Senfcreme und Kapern servieren und genießen!

WARMER ARTISCHOCKENDIP

Wenn Sie Lust auf etwas Einfaches haben, dann ist dieser warme Artischockendip geradezu perfekt! Genießen Sie ihn mit geröstetem Brot und einem guten Schinken.

4 PORTIONEN

300 g eingelegte Artischockenherzen, abgetropft
50 g frisch geriebener Västerbottenkäse, ersatzweise alter Gouda oder Parmesan
100 ml Mayonnaise von guter Qualität
3 EL frisch gehacktes Basilikum
ein paar Tropfen Tabascosauce
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren
geröstete Brotscheiben
luftgetrockneter Schinken

Den Backofen auf 225 °C vorheizen.

Die Artischockenherzen grob hacken und in einer Schüssel gründlich mit dem geriebenen Käse und der Mayonnaise vermischen. Mit Basilikum, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen.

Den Artischockendip in eine kleine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten gratinieren, bis er etwas Farbe bekommen hat und Blasen wirft.

Den Dip mit einem kleinen Schöpflöffel servieren und dazu geröstetes Brot und Schinken reichen.

SALATOSPA

SALAT * TOMATE * SPECK * AVOCADO

Manchmal hat man einfach keine Lust zu kochen, sondern will sich mit einem belegten Brot auf der Couch entspannen. In solchen Situationen ist dieser amerikanische Sandwich-Klassiker aus Salat, Tomaten und Speck die richtige Wahl. Ich füge zu SALA-TO-SP gern noch ein »A« für Avocado hinzu.

4 PORTIONEN

8 Scheiben Mischbrot, gern auch mit ganzen Körnern
140 g Speck, in Scheiben
6 Tomaten, geputzt
1 große reife Avocado
4 EL Mayonnaise, selbst gemacht oder von guter Qualität
8 frische, knackige Salatblätter, abgespült und abgetrocknet
Salzflocken und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Brotscheiben in einem Toaster rösten und warm halten.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Anschließend die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und in derselben Pfanne kurz anbraten.

Die Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Die gerösteten Brotscheiben mit der Mayonnaise bestreichen und die Hälfte der Scheiben mit den Salatblättern belegen. Speck, Tomaten- und Avocadoscheiben darauflegen.

Salzen und pfeffern. Die restlichen Brotscheiben darauflegen und genießen.

SALATOSPA?
Ursprünglich stammt diese Rezeptvariante von dem beliebten amerikanischen Klassiker BLT ab. Das »B« steht dabei für Bacon (Speck), das »L« für Lettuce (Salat) und »T« für Tomato (Tomate).

TOMATENFLADEN MIT ZIEGENKÄSE

Schön anzusehen, lecker und kross! Die Fladen mit Ziegenkäse schmecken wunderbar als Snack zu Drinks oder als leichtes Gericht mit einem frischen Salat.

4 PORTIONEN ALS KOMPLETTES GERICHT
8–12 PORTIONEN ALS SNACK

1 Päckchen TK-Blätterteig
200 g Ziegenkäse
400 g Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
natives Olivenöl extra, zum Beträufeln
1 Handvoll Basilikumblätter, in etwas Olivenöl und Balsamico eingelegt
Salzflocken und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 225 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nun die Blätterteigblätter nebeneinander auf das Backpapier legen und mit einem Teigroller ausrollen.

Den Ziegenkäse fein zerbröckeln und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Tomatenscheiben darauflegen und den Teig im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis der Teig leicht goldbraun ist.

Etwas abkühlen lassen, etwas Öl darüberträufeln, salzen und pfeffern und mit dem marinierten Basilikum bestreuen. Die Tomatenfladen in Stücke schneiden und servieren.