

Kochstudio 07.12.2017

„Fingerfood für die Silvesterfeier“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Dill-Lachs-Röllchen

Hühnchensalat auf Avocado-creme

Schinken-Rosen mit Avocado-Mascarpone-Chili-Füllung

„Pesto-Stern“

Feines Tomatensüppchen mit „Strohalm“

Tiramisu (ohne Ei und ohne Alkohol) in der Espressotasse

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de/kochstudio



Dill-Lachs-Röllchen

Zutaten: (für 4 große Pfannkuchen)	Zubereitung:
	Für den Pfannkuchenteig geben wir
6 Eier 400 g Mehl 2 TL Backpulver 400 ml Milch ½ TL Salz	in eine Rührschüssel und vermengen alle Zutaten zu einem homogenen Teig.
½ Bund frischen Dill	waschen, zerkleinern und unter den Teig geben.
	Pfannkuchenteig in einer Pfanne mit
etwas Butter	abbacken und zur Seite stellen.
	Für den Belag
200 g Frischkäse 200 g Creme Fraiche ½ Bund Dill 2 EL Sahnemeerrettich 1 EL Senf	in einer Rührschüssel vermengen und mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
	Pfannkuchen mit dem Belag bestreichen und etwas
Räucherlachs	darauf legen. Pfannkuchen einrollen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit
frischem Dill	garnieren.

Hühnchensalat auf Avocadocreme

Zutaten: (für 6 Personen)	Zubereitung:
400 g Hähnchen-Innenfilets	abwaschen, trocken tupfen und mit
Salz und Pfeffer	würzen und kurz in heißem
Butterschmalz	anbraten und in eine Auflaufform geben. Mit einem guten Schuss
Cinzano Orange	ablöschen und die Flüssigkeit über das Fleisch geben. Auflaufform bei 100 Grad für 10-15 Minuten in den Backofen stellen. In der Zwischenzeit
½ Bund Lauchzwiebeln	putzen und fein würfeln.
1-2 Orangen	schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.
1 Birne	waschen, mit Schale in kleine Würfel schneiden und zu den Orangen geben.
4 Radieschen 6 Cocktailtomaten	ebenfalls waschen und in kleine Würfel schneiden. Zu den anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben.
	Hähnchenfilets aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Dann das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten des Salats vermischen.
	Aus dem Bratenfond und
Salz, Pfeffer Olivenöl Weißweinessig 2 Zweige Estragon	die Salatsoße herstellen. Salat bis zum Servieren kalt stellen.
	Für die Avocadocreme
1 Schalotte	fein würfeln und in ein hohes Rührgefäß geben.
2 reife Avocados	von Schale und Kern befreien und mit
200 g Frischkäse Saft einer halben Limette Salz Cayennepfeffer	pürieren und herzhaft abschmecken.
	Den Hühnchensalat auf der Avocadocreme anrichten und mit
frischem Basilikum	garnieren.

Schinken-Rosen mit Avocado-Mascarpone-Chili-Füllung

Zutaten:	Zubereitung:
1 Paket Frühstücksschinken	halbieren und einzeln auf ein Brettchen legen. Auf die linke Seite des Schinkens
einen Klecks Mascarpone	geben und drauf einen
Streifen Avocado	legen.
	Den Schinken so aufrollen, dass er wie eine gefüllte Rose aussieht. Die obere Seite der Rose mit
Chili oder Chilifäden (nicht scharf)	bestreuen.

„Pesto-Stern“

Zutaten: (für 1 Stern)	Zubereitung:
	Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
600 g selbstgemachter Hefeteig oder 2 Pakete fertiger Pizzateig	kneten und in 3 gleich große Teile formen. 3 Teigstücke ausrollen und mit einer großen, runden Form ausstechen. (z.B. Rührschüssel)
1 Glas grünes Pesto	auf 2 der 3 Teigstücke verteilen. Dann werden die 3 Teige aufeinander gelegt. (Teig mit Pesto, Teig mit Pesto, Teigdeckel)
	Kleines rundes Gefäß in die Mitte des Kreises legen. (z.B. ein Glas)
	Mit einem großen Messer den übrigen Teig wie einen Kuchen in 16 Stücke schneiden. (Die Mitte bleibt unversehrt.) Glas dann entfernen und immer zwei nebeneinander liegende Stücke hochnehmen und zwei Mal gegeneinander drehen und wieder ablegen. So entsteht die schöne Sternform unseres Brotes.
	Den Pesto-Stern auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen 15-20 Minuten backen.

Feines Tomatensüppchen mit „Strohalm“

Zutaten: (für 4 „normale“ Portionen)	Zubereitung:
1,5 kg Tomaten	waschen, den Stielansatz entfernen und halbieren.
2 Zweige Rosmarin 5 Stiele Thymian	putzen, in feine Stücke schneiden.
4 Knoblauchzehen	fein hacken.
4 EL Olivenöl	in einem großen Topf erhitzen und
1 EL Zucker	in den Topf streuen. Die fein gehackten Kräuter, die Knoblauchzehen und die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben.
2 Lorbeerblätter	dazu geben und alles mit Deckel für ca. 5 Minuten andünsten.
500 ml Wasser	dazu geben und alles aufkochen. Mit Deckel weitere 10-15 Minuten garen.
	Lorbeerblätter herausnehmen und die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. (Suppe kann auch zusätzlich noch passiert werden.) Suppe mit
Salz Pfeffer Aceto Balsamico	abschmecken und in ein hohes Gläschen füllen.
	Suppe mit etwas
Olivenöl	beträufeln und mit
frischem Basilikum	garnieren.
½ Maccharoni	als Strohalm in die Suppe geben. Zügig trinken, sonst wird der Strohalm gar.

Tiramisu (ohne Ei und ohne Alkohol) in der Espressotasse

Zutaten: (für 6 Espressotassen)	Zubereitung:
2 Tassen Espresso	zubereiten und abkühlen lassen.
200 ml Schlagsahne	steif schlagen. In einer anderen Rührschüssel
250 g Mascarpone 40 ml Milch 2 P. Vanillezucker 15 g Zucker	verrühren und dann die Sahne unterheben.
100 g Löffelbiskuits	in kleine Stücke brechen und kurz mit der Zuckerseite in den kalten Espresso tunken.
	In die Espressotassen ein Stück getränktes Löffelbiskuit legen und mit der Mascarponecreme bedecken. (Ggf. die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Tupfer oben drauf spritzen. Kurz vor dem Verzehr mit
Kakaopulver	bestreuen.