

# Rezept- Mappe

zum Kochseminar  
„Fingerfood – kleine Köstlichkeiten“

## Das kochen wir:

- Polentawürfel mit Prosciutto und Salbei
- Tortilla-Wraps mit Räucherlachs
- Kalbsschnitzel-Bonbon
- Glücksrollen
- Orientalische Rindfleischbällchen
- Zitronengraslutscher
- Gefüllte Datteln mit Schafskäse und Prosciutto
- Ruccola im Bresaola-Mantel
- Avocadosalat mit Mandeln und Koriander
- Tortillawürfel



Passail, 25. Mai 2008

# Polentawürfel in Salbei

Altbekanntes neu serviert ...



## Zutaten für 10 Personen

- 1/2 l Wasser
- 1/2 l Milch
- 1 EL Öl
- 250 g Polenta
- 20 Blätter Salbei
- 10 Scheiben Prosciutto
- Olivenöl
- Salz

### So wird's gemacht:

Wasser und Milch mit Salz aufkochen lassen. Polenta langsam einrühren und 20 min. unter ständigem Rühren ganz leicht köcheln lassen.

Eine flache, eckige Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Polenta darauf verteilen. Anschließend noch mit Klarsichtfolie zudecken und bis zur Schnittfestigkeit auskühlen lassen.

Danach die Form stürzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel zuerst mit einem Salbeiblatt belegen und mit Prosciutto umwickeln.

In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten braten und mit Zahnstochern servieren.

# *Tortilla-Wraps*

## *mit Räucherlachs*

Mexikanische Fladen einmal anders ...



### *Zutaten*

#### *für 10 Personen*

- 5 Softtortillas
- 200 g Räucherlachs
- 2 Becher (2 x 125 g) Creme Fraiche natur
- 1 Pkg. (2 x 250 g) Topfen, streichfähig
- 1 gr. Bund Dille
- Saft von 2 Zitronen
- Salz, Pfeffer
- 2 EL geriebener Kren

#### **So wird's gemacht:**

Die Dille hacken und zusammen mit Zitronensaft, Kren, Topfen, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer vermischen und anschließend abschmecken.

Die Tortillas mit dieser Creme bestreichen und darauf den Räucherlachs legen.

Die Tortilla eng zusammen rollen und keilförmig aufschneiden und servieren.

# Kalbschnitzel-Bonbon

Nicht süß, sondern herzhaft fleischig ...



## Zutaten für 10 Personen

- 5 dünn geschnittene Kalbschnitzel von der Schale (á ca. 150 g)
- 20 Stk. Zitronenspalten (filetiert)
- 4 Stk. große, gekochte Kartoffel
- ca. 200 g Vogerlsalat
- Mehl
- 3 Eier
- Brösel
- Salz
- Öl zum Backen
- Pralinen-Formen aus Papier
- Salz, Pfeffer
- 2 EL geriebener Kren

### So wird's gemacht:

Zuerst die Schnitzel dünn klopfen.

Der Länge nach 1 Zitronen-, 1 Erdäpfel- und 1 Vogerlsalatstreifen legen und salzen.

Eine enge Rolle formen, mit Zahnstochern fixieren und in mundgerechte Stücke schneiden.

Danach das Bonbon panieren und in mäßiger Hitze rausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, den Zahnstocher entfernen und in eine Bonbon-Kapsel legen.

# Glücksrollen

Die gesunde Variante der Frühlingsrolle ...



## Zutaten für 10 Personen

- 500 g Hühnerbrustfilet
- 2 Tassen frische Zuckerschoten
- 2 Tassen frische Sojasprossen
- 2 Bund Koriandergrün
- Saft von 4 Limetten
- 0,1 l Sweet Chili Sauce
- 5 cl Sesamöl
- 5 cl Sojasauce
- 3 cl Fischsauce
- 0,1 l Erdnußöl
- 5 Chilischoten
- 4 Jungzwiebel
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- 20 Stk. Cherrytomaten
- 20 Stk. Reisblätter

### So wird's gemacht:

Die Hühnerbrustfilets im Ganzen ca. 15 min. im Salzwasser pochieren, danach auskühlen lassen.

Währenddessen die Zuckerschoten und den Jungzwiebel in feine Streifen schneiden und die Kräuterblätter vom Stängel zupfen. Die Tomaten halbieren.

Nachdem das Hühnerfleisch ausgekühlt ist, einfach mit der Hand in dünne Streifen zupfen und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und abschmecken. Zuletzt das Reisblatt kurz in Wasser tauchen, mit der Mischung belegen und Glücksrollen formen.

# Orientalische Rindfleischbällchen

Faschiertes wie in 1001 Nacht ...



## Zutaten für 10 Personen

- 1 gr. Stk. Ingwerwurzel
- 4 Stk. Jungzwiebel
- 2 gr. Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 2 Bund Koriander
- 2 handvoll Petersilieblätter
- 300 g Rindsfaschiertes
- 0,2 l Sojasauce
- 2 Eier
- Semmelbrösel nach Bedarf
- 0,1 l Sweet Chili-Sauce
- je 1 Tasse weiße und schwarze Sesamkörner
- Salz
- Öl zum Backen

### So wird's gemacht:

Ingwer, Knoblauch, Jungzwiebel, Chilischoten und die Kräuter fein schneiden.

Die Hälfte der Kräuter mit der Hälfte der Sweet Chili-Sauce abrühren.

Die anderen Hälfte der Kräuter, sowie die restlichen Zutaten – außer dem Sesam und der Chili-Sauce – gut vermischen und mit feuchter Hand Fleischbällchen formen. Sofort im weißen oder schwarzen Sesam wälzen. In Öl heraus backen, abtropfen lassen und mit Chili-Sauce servieren.

# Zitronengraslutscher

Fingerfood für Groß und Klein ...



## Zutaten für 10 Personen

- 12 Stk. Zitronengras
- 1/2 kg Hühnerbrustfilet
- 2 cl Fischsauce
- 2 cl Sojasauce
- 3 Eiweiß
- 2 Chilischoten
- 2 Bund Koriander
- Saft von 2 Zitronen
- Salz
- 2 Jungzwiebel
- Erdnussöl zum Braten

### So wird's gemacht:

Die Hühnerfilets in sehr kleine Würfel schneiden. Die Chilischoten von den Samenkörner befreien und mit dem Koriander, 2 Stk. Zitronengras und den Jungzwiebeln fein schneiden. Alle Zutaten vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Währenddessen das Zitronengras zuputzen und reinigen. Danach das Fleisch auf dem dicken Zitronengras-Ende mit feuchter Hand befestigen und sofort in eine erhitzte Pfanne in Erdnussöl braten. Kurz nachziehen lassen und servieren.

# Gefüllte Datteln

## mit Schafskäse und Serrano-Schinken

Süß und pikant in der Hand ...



### Zutaten für 10 Personen

- 20 Stk. frische Datteln
- 10 dünne Scheiben Serrano-Schinken
- 200 g Schafskäse
- Olivenöl

### So wird's gemacht:

Die Datteln längs einschneiden und entsteinen. Den Schafskäse in Würfel schneiden und in die Datteln stecken. Danach den Serrano-Schinken auflegen und in der Mitte längs durchschneiden.

Auf jeden Streifen eine Dattel legen und einwickeln. In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Datteln darin rundherum anbraten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zahnstocher servieren.

## *Ruccola im Bresaola-Mantel*

Ein kleiner Gruß aus Italien ...



### **Zutaten für 10 Personen**

- 1 Pkg. Ruccola
- 200 g Bresaola
- 100 g Parmesan im ganzen

### **So wird's gemacht:**

Den Ruccola waschen und trocknen. Die Bresaola-Scheiben mit gehobeltem Parmesan bestreuen, eine Handvoll Ruccola nehmen und mit dem Bresaola einwickeln.

# Avocadosalat mit Mandeln und Koriander

Die perfekte Grundlage für jedes Fest ...



## So wird's gemacht:

Reife Avocados halbieren und Kern entfernen, Fruchtfleisch ausschälen und mit einer Gabel zerdrücken. Klein geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben. Mandeln in einer Pfanne mit wenig Olivenöl erhitzen und vorsichtig anbräunen. Danach mit Chili, Salz und wenig Pfeffer würzen. Unter die Avocadomasse heben.

Ein paar Mandeln für die Deko aufheben. Zuletzt einen kleinen Bund Koriandergrün grob hacken und dazugeben.

## Senfdressing

Einen Esslöffel grobkörnigen Senf mit doppelt so viel Dijonsenf vermischen. Gleiche Menge Weißweinessig wie Dijonsenf dazugeben und dreifache Menge Olivenöl untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann zum Avocadosalat geben.

Den Avocadosalat mit einigen gerösteten Mandeln bestreuen und mit Korianderblättern dekorieren. Die Teriyakisticks danebenlegen. Als Beilage kann man geröstetes Ciabatta reichen. Eventuell mit Frisee-Salat garnieren.

## Zutaten für 10 Personen

- 5 reife Avocados (sollen auf Druck nachgeben)
- 200g blanchierte, ganze Mandeln
- 2 Bund Koriander
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 rote Chillischoten, vom Samen befreit
- 6 Eßlöffel Dijonsenf
- 100ml Olivenöl
- 3 Eßlöffel grober Senf
- 6 Eßlöffel Weißweinessig

# Tortillawürfel

Spanien in Würfelform ...



## So wird's gemacht:

Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Ein großes Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl bestreichen. Die Erdäpfel nicht zu weich kochen, schälen. Etwas abkühlen lassen und dann in Würfel schneiden. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Paprika in einer Pfanne mit wenig Olivenöl für ca. 10 min. rösten. Danach die Erdäpfelwürfel unterheben.

Eier, Sauerrahm, Käse und Schnittlauch in einer großen Schüssel verquirlen. Die abgekühlte Gemüse-Erdäpfelmischung unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung in eine Form geben und glatt streichen. Ca. 40 Minuten goldbraun backen und danach abkühlen lassen. Das Backblech stürzen und die Alufolie abziehen. Sollte die Tortilla noch ein wenig weich aussehen, für ein paar Minuten im Backrohr nachstocken lassen.

Danach in Würfel schneiden und mit einem Zahnstocher auf einem Serviertablett anrichten.

## Zutaten für 10 Personen

- Olivenöl
- 1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 rote und 1 grüne Paprika, gewürfelt
- Ca. 150g Kartoffeln gekocht und gewürfelt
- 5 Eier
- 125g Sauerrahm
- 100g geriebener Gouda und 100g geriebener Parmesan
- 3 Eßlöffel gehackter Schnittlauch
- Salz, Pfeffer