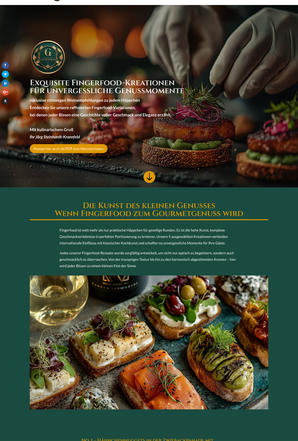


Exquisite Fingerfood-Kreationen für unvergessliche Genussmomente

Genießen Sie einzigartige Weinverkostungen zu jedem Anlass!
Entdecken Sie unsere raffinierten Fingerfood-Kreationen,
bei denen jeder Bissen eine Geschichte voller Geschmack und Eleganz erzählt.

Mit kulinarischen Grüßen
Ihr Jörg Kesselbach-Kronjakob

Kontakt hier aus der Welt und Weinbestellung

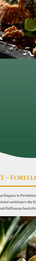
Die Kunst des kleinen Genusses Wenn Fingerfood zum Gourmetgenuss wird

Fingerfood ist weit mehr als nur praktische Häppchen für geselige Runden. Es ist die hohe Kunst, kunstvoll zubereitete Kleinigkeiten in perfekter Portionierung zu kreieren. Unsere Fingerfood-Kreationen vereinen internationale Einflüsse mit klassischer Kochkunst und schaffen so unvergessliche Momente für Ihre Gäste.

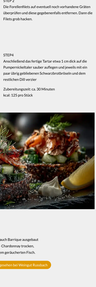
Jedes unserer Fingerfood-Rezepte wurde sorgfältig entwickelt, um nicht nur optisch zu begeistern, sondern auch geschmacklich zu überzeugen. Von der kunstvoller Partie bis hin zu den harmonisch abgestimmten Aromen – hier wird jeder Bissen zu einem kleinen Fest der Sinne.

No. 1 – Hühnchennuggets in der Zwiebackpanade mit Honigsenf-Chili-Dip

Eine raffinierte Neuinterpretation des Klassikers. Die knusprige Zwiebackpanade verleiht den zarten Hühnchenstücken eine besondere Note, während der mild scharfe Apricosen-Chili Dip für einen überraschenden Geschmacksakzent sorgt. Ein Fingerfood, das Tradition und Innovation perfekt vereint.



Zubereitung



No. 2 – Bruschetta mit gerösteten Walnüssen und Mozzarella

Italienischer Tradition trifft auf raffinierte Aromen. Das anfängersprechende Walnussgenuss mit Kapern und Basilikum verleiht dieser Bruschetta Variation eine besondere Note, während der cremige Mozzarella und die würzigen Sardellenfilets für einen harmonischen Abschluss sorgen.

Einkaufs-Liste

10 st. Sardellen
1 Glas Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
50 g. Walnüsse
50 g. Mandelkerne
50 g. Kapern, klein
1 Bund frischer Basilikum
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
3 Vorschnitte Kräuterbrot, vorzugsweise aus 60% Weizen, 40% Roggen (Weizenmischbrot)

Zubereitung

STEP 1
Die Walnusskerne zunächst in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und dann abkühlen lassen. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen, die Sardellenfilets ebenso abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und grob hacken.

STEP 2
Die gerösteten Nüsse zusammen mit 6 EL Olivenöl in einem Mörser grob hacken. Kapern und Basilikum zugeben, alles fein hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

STEP 3
Das Kräuterbrot schneiden (könne sehr haltbarer Schwarzbrot), mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen, Umluft 200 Grad, goldbraun rösten.

STEP 4
Gerösteten Brot mit dem Walnussgemisch bestreichen, 1 Scheibe Mozzarella und jeweils ein Sardellenfilet auflegen und servieren.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kcal: 320 pro Stück

Weinempfehlung:
Weissweine mit den Bukaroten Arteils,
Pinot Grigio oder Verdiccho,
Rotweine aus den Bukaroten Barbera,
Nero d'Avola oder auch Spätburgunder,
unterstreichen die exquisiten Aromen perfekt.

No. 3 – Forellentartar auf Pumpernickeltaler

Nordische Eleganz in Perfektion. Das leicht gesalzene Forellentartar mit frischem Dill und Meerrettich auf duftenden Pumpernickeltalern verbinden sich zu einer geschmeidig-aromatischen Kreation. Ein Fingerfood für Kenner, das durch seine Frische und Raffinesse besticht.

Einkaufs-Liste

(Für ca. 16 Taler)

1 Salatgurke
1 Bund Lauchzwiebel
1 Bund Dill
4 geräucherte Forellenfilets
100 g. Crème Fraiche
2 EL Meerrettich, aus dem Glas
1 BIO Zitrone
Salz, Pfeffer
1 Packung Pumpernickelbrot (Inhalt 16 Stück)

Zubereitung

STEP 1
Gurken die Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit Hilfe eines kleinen Löffels entfernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und den grünen Teil jeweils in feine Ringe schneiden. Den Dill waschen und trockenschütteln, von den grünen Stielen halbieren und hein hacken.

STEP 2
Die Forellenfilets auf eventuell noch vorhandene Gräten überprüfen und diese gegebenenfalls entfernen. Dann die Filets grob hacken.

STEP3
Dem Abrieb von der Zitronenschale zusammen mit der Crème Fraiche, dem Meerrettich und der halben Menge an Dill, sowie dem Saft einer Hälfte der Zitrone verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die gehackten Forellenfilets, Lauchzwiebel und Gurkenwürfel vorsichtig unter die Creme heben.

STEP4
Anschließend das fertige Tartar etwa 5 cm dick auf die Pumpernickeltaler sauber aufragen und jeweils mit ein paar übrig gebliebenen Schwarzbeerbrosel und dem restlichen Dill servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kcal: 120 pro Stück

Weinempfehlung:
Trockene Charbonnay Weine, auch Barbaque ausgebaut
z.B. Weingut Bernd Rauhalter – Charbonnay trocken,
harmonieren wunderbar mit dem geräucherten Fisch.

Weinbestellung Weingut Rauhalter

No. 4 – Crostini mit Cherry-Tomate auf Basilikum-Chili-Ricotta

Italienische Leichtigkeit mit einem Hauch von Schärfe. Die cremige Ricotta-Basis mit frischem Basilikum und einer dezenten Chili-Note wird von zuber Cherry-Tomaten gekrönt. Ein Fingerfood, das die Essenz des Sommers auf der Zunge bringt.

Einkaufs-Liste

(Für ca. 16 Taler)

1 Baguette
100 g. Cherry Tomaten
100 g. Ricotta
100 g. Cherry Tomaten
1 EL Olivenöl
1 BIO Zitrone
1 Bund Basilikum
1 Chilischote
Salz, Pfeffer
Für die Knoblauchbutter:
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
Salz
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

STEP 1
Kleinere Basilikumblättchen abzupfen und beiseite legen. Die größeren Blätter grob hacken und zusammen mit Crème Fraiche, etwas Abrieb von der Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft kräftig pürieren, den Ricotta, etwas Salz und eine Messerspitze Cayennepfeffer zugeben und verrühren.

STEP 2
Backofen vorheizen auf Umluft 200 Grad. 6 Scheiben Ciabatta mit Olivenöl bestreichen und auf der 2. Schiene von oben etwa 5-7Minuten rösten, dann wenden und nochmals 1 Minuten rösten.

STEP 3
Zwischen hin und her, Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, dann mit dem weißen Balsamico ablöschen und mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

STEP 4
Die Brotscheiben halbieren, mit der Ricottacreme bestreichen und die Tomaten darübergeben. Ein paar Chiliflocken und kleine Basilikumblätter dorauf streuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Kcal: 270 pro Stück

Weinempfehlung:
Trockene Rosweine oder auch Weissweiß
aus Grauem Burgunder
unterstreichen die italienischen Aromen perfekt.

Weinbestellung Weingut Rauhalter

No. 5 – Gebratene Jakobsmuschel auf Linsensalat

Hauptsächlich Kulinarische Kulturreise. Die perfekt gebratenen Jakobsmuschels auf einem warmen Linsensalat mit Haselnusskrokant verleihen jeem Gericht. Ein Fingerfood für besonders Anlässe, das durch seine Raffinesse und den Kontrast von Texturen begeistert.

(für 12 kleine Gläser)

200 gr grüne Puy-Linsen

100 gr. Möhren

1 gelbe Paprika

1 Bund Petersilie glatt

8 EL Olivenöl

6 EL Portwein (weiß)

1 TL Chiliflocken

2 EL Balsamico weiß

4 EL Haselnussöl

6 Jakobsmuscheln (ohne Schale und Corail)

Salz, Pfeffer

12 kleine Cocktailgläser oder ähnlich zum Befüllen

ZUBEREITUNG

STEP 1

Linsen in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten gar kochen. Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Paprikakerne entfernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

STEP 2

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhren und Paprika darin 5 Minuten bissfest dünsten. Mit Portwein ablöschen, alles salzen und pfeffern und beiseite stellen. Die Linsen unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

STEP 3

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Balsamico abschmecken, etwas Haselnussöl zufügen und alles gut miteinander vermengen. Den Salat auf die 12 kleinen Gläser verteilen.

STEP 4

Die Muscheln unter kaltem Wasser vorsichtig abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer waagerecht halbieren! Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Muscheln darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 45 Sekunden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

STEP 5

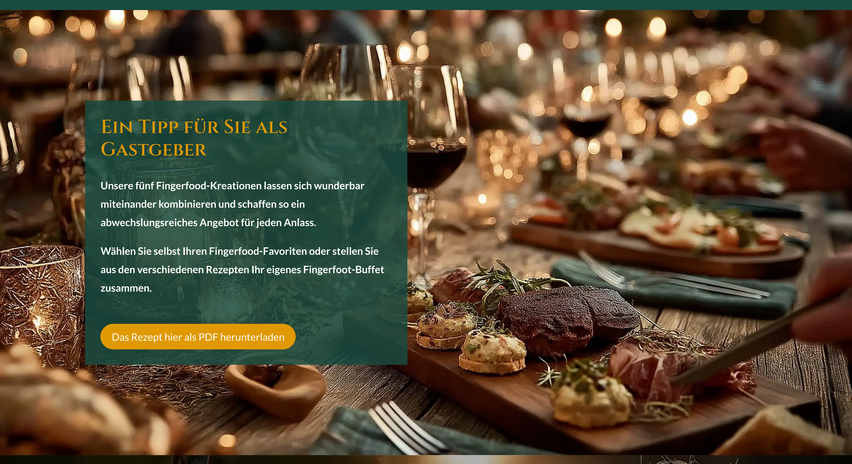
Jeweils eine Muschel auf den Linsensalat im jeweiligen Glas legen und das Ganze mit ein paar glatten Petersilienblättern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
kcal: 165 pro Glas

Weinempfehlung

Rose- und Weisswein mit leichter Säurebetonung, wie Riesling feinherb, Weisser Burgunder oder Kerner harmonieren perfekt mit der Meeresfrische der Jakobsmuscheln.

gesehen bei Weingut Katrin Wind

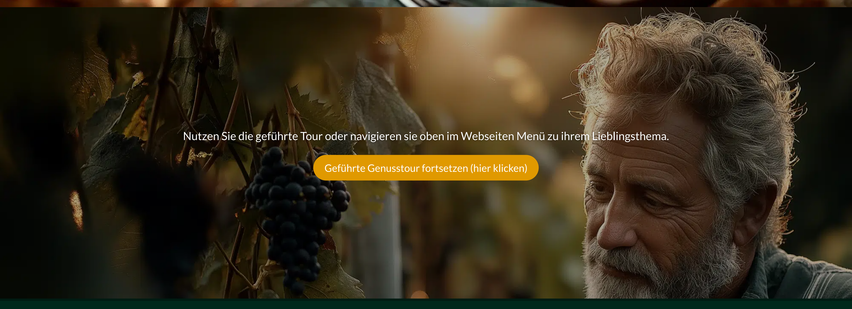


Ein Tipp für Sie als Gastgeber

Unsere fünf Fingerfood-Kreationen lassen sich wunderbar miteinander kombinieren und schaffen so ein abwechslungsreiches Angebot für jeden Anlass.

Wählen Sie selbst Ihren Fingerfood-Favoriten oder stellen Sie aus den verschiedenen Rezepten Ihr eigenes Fingerfoot-Buffet zusammen.

Das Rezept hier als PDF herunterladen



GUSTATICO
Jörg Steinhardt-Kranefeld
Am freien Stuhl 6
59368 Werne
mail: admin@gustatico.com
fone: +49 171 536 668 3

Impressum
Datenschutz

Social Media

Abonnieren Sie unseren GUSTATICO Newsletter

Damit Sie immer auf dem Laufenden bleiben ...

Vorname | Nachname

E-Mail-Adresse

Newsletter abonnieren

Der Newsletter kann jederzeit wieder von Ihnen abgekündigt werden

Copyright by GUSTATICO / Webdesign KAIHATSU