

Exquisite Fingerfood-Kreationen für unvergessliche Genussmomente

Ihr Jörg Steinhardt-Kranefeld

No. 1 – Hähnchennuggets in der Zwiebackpanade mit Aprikosen-Chili-Chutney

Einkaufs-Liste (Für ca. 30 Stück)

- 1 Päckchen Zwieback (ca. 200 gr.)
- 600 gr. Hähnchenbrustfilet
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 150 gr. Aprikosenkonfitüre (meine Empfehlung: von Landliebe)
- 3 EL weißer Balsamico (Alternativ: 3 EL Apfelessig)
- 2 TL Chiliflocken

Zubereitung

1. Den Zwieback in einen großen Gefrierbeutel geben und mit der Küchenrolle fein zerbröseln.
2. Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden und leicht salzen und pfeffern. Anschließend die Nuggets in Mehl und Ei wenden und mit dem feinen Zwiebackbrösel panieren.
3. Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum braten, bis die Panade goldbraun ist.

4. Die fertigen Nuggets auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 80 Grad warm halten.
5. Die Aprikosenkonfitüre zusammen mit 3 EL weißem Balsamico und 2 TL Chiliflocken in eine Schüssel geben und kräftig verrühren, bis eine sämige Masse entstanden ist.
6. Die Nuggets mit Chutney belegen, mit einem Holzstick versehen und auf einer Platte anrichten.

Weinempfehlung: Trockene Weissweine, z.B. aus Grauburgunder, Silvaner oder Müller-Thurgau.

No. 2 – Bruschetta mit gerösteten Walnüssen und Mozzarella

Einkaufs-Liste (Für ca. 12 Stück)

- 1 Glas Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
- 400 gr. Mozzarella
- 80 gr. Walnusskerne
- 50 gr. Kapern, klein
- 1 Bund frischer Basilikum
- 8 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 frisches Krustenbrot

Zubereitung

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

4. Die gerösteten Nüsse zusammen mit 6 EL Olivenöl in einem Mixer grob hacken, Kapern und Basilikum zugeben, alles fein hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Krustenbrot schneiden, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen, Umluft 200 Grad, goldbraun rösten.
6. Geröstetes Brot mit dem Walnusspesto bestreichen, 1 Scheibe Mozzarella und jeweils ein Sardellenfilet auflegen und servieren.

Weinempfehlung: Weissweine mit den Rebsorten Arneis, Pinot Grigio oder Verdicchio, Rotwein aus den Rebsorten Barbera, Nero d'Avola oder auch Spätburgunder.

No. 3 – Forellentartar auf Pumpernickeltaler

Einkaufs-Liste (Für ca. 16 Taler)

- 1 Salatgurke
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1 Bund Dill
- 6 geräucherte Forellenfilets
- 150 gr. Crème Fraîche
- 2 EL Meerrettich aus dem Glas
- 1 BIO-Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1 Packung Pumpernickelbrot

Zubereitung

1. Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Alles in kleine Würfel schneiden.
2. Die Lauchzwiebeln putzen und den grünen Teil jeweils in feine Ringe schneiden.
3. Den Dill waschen und trockenschleudern, von den groben Stielen befreien und fein hacken.

4. Die Forellenfilets auf eventuell noch vorhandene Gräten überprüfen und diese gegebenenfalls entfernen. Dann die Filets grob hacken.
5. Den Abrieb von der Zitronenschale zusammen mit der Crème Fraîche, dem Meerrettich und der halben Menge an Dill, sowie dem Saft einer Hälfte der Zitrone verrühren.
6. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die gehackten Forellenfilets, Lauchzwiebel und Gurkenwürfel vorsichtig unter die Creme heben.
7. Anschließend das fertige Tartar etwa 1 cm dick auf die Pumpernickeltaler sauber auflegen und mit dem restlichen Dill verzieren.

Weinempfehlung: Trockene Chardonnay-Weine, auch Barrique ausgebaut z.B. Weingut Bernd Russbach – Chardonnay trocken.

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

Einkaufs-Liste (für 12 Stück)

- 1 Bund Basilikum
- 100 gr. Crème Fraîche
- 500 gr. Ricotta
- 400 gr. Cherry-Tomaten
- 1 1/2 TL Chiliflocken
- 1 BIO-Zitrone
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker (1 Prise), Cayennepfeffer (1 Prise)
- 2 EL Aceto Balsamico de Modena - Weiß!
- 1 Ciabatta-Brot

Zubereitung

1. Kleinere Basilikumblättchen abzupfen und beiseite legen. Die größeren Blätter grob hacken und zusammen mit Crème Fraîche, etwas Abrieb von der Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft fein pürieren, den Ricotta, etwas Salz und eine Messerspitze Cayennepfeffer zugeben und verrühren.
2. Backofen vorheizen auf Umluft 200 Grad. 6 Scheiben Ciabatta mit Olivenöl beträufeln und auf der 2. Schiene von unten ca. 5 Minuten rösten, dann wenden und nochmals 5 Minuten rösten.
3. Zwiebeln fein würfeln, 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.
4. Die Brotscheiben halbieren, mit der Ricottacreme bestreichen und die Tomaten darübergeben. Ein paar Chiliflocken und kleine Basilikumblätter darauf streuen.

Weinempfehlung: Ein frischer Pinot Grigio oder ein mineralischer Verdicchio.

No. 5 – Gebratene Jakobsmuschel auf Linsensalat

Einkaufs-Liste (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

1. Linsen in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten gar kochen.
2. Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Paprikakerne entfernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhren und Paprika darin in 5 Minuten bissfest dünsten.
4. Mit Portwein ablöschen, alles salzen und pfeffern und beiseite stellen.
5. Die Linsen unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
6. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Balsamico abschmecken, etwas Haselnussöl zufügen und alles gut miteinander vermengen.
7. Den Salat auf die 12 kleinen Gläser verteilen.
8. Die Muscheln unter kaltem Wasser vorsichtig abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer waagerecht halbieren!
9. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Muscheln darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 45 Sekunden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Jeweils eine Muschel auf den Linsensalat im jeweiligen Glas legen und das Ganze mit ein paar glatten Petersilienblättern garnieren.

Weinempfehlung: Ein eleganter Chablis Premier Cru oder ein mineralischer Sancerre.