

Vorspeisenrezepte von Alexandra Schmidhuber

Scharfe, geröstete Mandeln

Mandeln, 200 g, in eine Blechform geben, ca. 2 El Öl untermischen und alles kräftig mit Salz, fein gehacktem Rosmarin (frisch oder getrocknet) und Cayennepfeffer würzen.

Bei 210° ca. 10 Min. im Ofen rösten (bis die Mandeln „gut“ riechen). Rausnehmen und abkühlen lassen. Die Mandeln werden erst nach dem Abkühlen knackig. Evtl. nachwürzen!

Käseaufstrich oder -bällchen

Frischkäse mit Schafskäse (Salakis) im Verhältnis 1:1 (200 g) mischen und mit ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 milden Pepperoncinos, ca. 10 schwarzen Oliven (alles sehr fein gehackt) und 1 Tl Kräuter der Provence mischen.

Thunfischcreme

80 g Thunfisch mit ca. 100 g Frischkäse verrühren und dann mit Dill, Zitrone, Salz und Pfeffer würzen.

Bruschetta

Weißbrot in Scheiben schneiden, im Ofen links und rechts rösten, dann mit Knoblauch abreiben, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Obenauf gehackte Cocktailtomaten oder luftgetrockneten Schinken oder Frischkäse mit Pesto.

Schinkenpackerl

Eingelegte Tomaten mit Knoblauch, Sardellen und Kapern (mit Wasser vorher abspülen, damit sie nicht mehr so salzig sind) und Petersilie mischen, alles ein wenig hacken und in luftgetrockneten Schinken einwickeln.

Blätterteig

Fertige Blätterteigrolle auswickeln, in Rechtecke radeln, mit Eigelb bestreichen und mit Parmesan, Kümmel, Salz, Paprika, usw. bestreuen und kurz bei 220° backen.

Balsamico-Champignons

Champignons putzen und ganz, nur ganz große halbieren, in einem guten Schuß Öl scharf anbraten. Ca. 5 Min. auf großer Hitze weiterbraten, ab und zu durchschwenken und dann mit ca. ½ Kaffeetasse Balsamico ablöschen. Salzen, ein klein wenig zuckern und noch ca. 3-4 Min. weiterkochen lassen, bis der Balsamico etwas eindickt. Abkühlen lassen.

Balsamico-Feigen

½ Kaffeetasse Balsamico, 1 geh. Tl Butter und 1 geh. Tl Zucker einkochen lassen, bis der Essig eindickt (dabeibleiben und rühren, das dauert nur etwa 2-3 Minuten). 4-5 Frische Feigen vierteln und in die Pfanne geben, vom Herd nehmen und am besten lauwarm mit einem Weichkäse essen. (Geht notfalls auch mit Zwetschgen!)

Speckzwetschgen

Getrocknete Zwetschgen (am besten Soft-Zwetschgen) mit ½ Blatt Frühstücksbacon umwickeln, mit einem Zahnstocher feststecken und im Ofen grillen, bis der Speck

knusprig wird. Geht relativ schnell, ca. 3 Min. pro Seite. Am besten warm verzehren.

Frittierte Zucchini

Möglichst kleine Zucchini in beliebige Stücke schneiden und dann frittieren. Anschließend salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse (Paprika, Fenchel, rote Zwiebeln, Auberginen, usw.) gebraten oder gegrillt und mit Knoblauch, Zitronensaft und Salz gewürzt.

Artischocken, Oliven und Büffelmozzarella

Wachteleier kochen und in geröstetem Sesam (weiß und schwarz) und Salz, etwas gemörsert, wälzen.

Gebackene Champignons

Stil der Pilze ausbrechen und Champignons mit Butter, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Salz (Kräuterbutter) füllen. Bei 200° ca. 15 - 20 Min. backen.

Gratinierte Muscheln

Geputzte Muscheln kurz in Weißwein, Knoblauch und Öl kochen, auslösen und die Muschel wieder in eine Schalenhälfte legen. Muschel mit etwas Tomatensud beträufeln und dann mit Parmesan kurz überbacken.

Gebratene Birne

Reife Birne in beliebige Stücke schneiden und in Butter, Zucker und ein bisschen Weißwein andünsten, evtl. pfeffern, nach Geschmack. Mit Blauschimmelkäse noch warm servieren.

Gefüllte Gurken

Mittelstücke von festen, nicht zu dicken Gurken vom Kerngehäuse befreien, mit Meerrettich-Krabben-Frischkäse-Creme füllen, im Kühlschrank etwas fest werden lassen und in Scheiben schneiden.

Gurken-Lachs-Rollen

Mit einem Hobel eine Gurke der Länge schneiden, diese Scheiben mit Räucherlachs belegen, würzen, aufwickeln und feststecken.

Viel Spaß damit!