

Vorspeisen Variationen



Caprese, dreierlei Mini-Pasteten (gefüllt mit Guacamole, Gorgonzola-Walnuss-Creme und Lachs-Creme) **und Trüffel-Ravioli**. Ein Auftakt, der ohne viel Aufwand und einfach vorzubereiten war. Die Ravioli waren aus einem Spezialitätenladen, frisch zubereitet, also nicht von mir selbst gemacht, aber selbst warm gemacht und angebraten. 😊 Ein Rezept dafür schlage ich am Ende vor.

Zutaten & Zubereitung:

für je 3 unterschiedliche Mini-Pasteten - für 4 Personen

- 12 Mini-Pasteten

Gorgonzola-Creme:

- 50 g Gorgonzola mild
- 50 g Frischkäse mager
- ca. 8 Walnushälften - 4 für die Deko
- 1 EL Whisky alt
- etwas süße Sahne
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Selbstverständlich kann man die Creme auch ohne Whisky machen. Er gibt allerdings eine feine Note dazu.

Vier Hälften von den Walnüssen zurückstellen, den Rest klein hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

Gorgonzola und Frischkäse mischen. Die Konsistenz mit etwas Sahne bestimmen, je nach Vorliebe. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die zerkleinerten Nüsse zugeben, gut verrühren. Die Walnushälften aufsetzen.

*

Guacamole:

- 1 Avocado
- 3 Kirsch-Tomaten, reif
- Salz, etwas Chili und eine Prise Zucker
- ca. 10 Bl. Koriander, frisch
- etwas Limettensaft

Zubereitung:

Avocado öffnen, Fruchtfleisch mit dem Löffel herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Limettensaft darauf geben und gut verrühren, mit Salz, Chili und Zucker abschmecken. Tomaten waschen, trocken tupfen und mit der Haut verwenden, aber entkernen und klein schneiden.

Koriander waschen, trocken wedeln und klein hacken.

Alles miteinander vermengen.

*

Lachs-Creme:

- 1 Scheibe Lachs, geräuchert, mittelgroß
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 2 TL Meerrettich, scharf
- ca. 3 Stiele Dill
- mit wenig Salz & Pfeffer a.d. Mühle abschmecken

Zubereitung:

Lachs sehr fein schneiden. Dill waschen und trocken wedeln, klein hacken.

Alles miteinander vermengen. Nur mit Salz & Pfeffer abschmecken, wenn nötig, kann es ganz weggelassen werden, wenn der Geschmack schon stimmig ist.

Für Caprese habe ich Mini-Mozzarella und Kirschtomaten genommen und auf Bambusspieße gesteckt, anschließend nur mit Crema all' Aceto-Balsamico di Modena" gewürzt/garniert.

Für **Ravioli-Rezepte** gebt bitte in der Suchfunktion (oben) nur einfach "Ravioli" ein, dort sind ein paar unterschiedliche Rezepte vorhanden. Für eine **Trüffelüllung** würde ich nur Ricotta oder Frischkäse nehmen und einen Trüffel aus dem Glas oder Trüffel-Chips, die sind erschwinglich und für die Ravioli-Füllung absolut ausreichend. Einige Tropfen Trüffelöl und Pfeffer und Salz, das müsste schon lecker schmecken. 😊

Guten Appetit! 😊