

# Vorspeisen

**Inhaltsverzeichnis**  
**7 Rezepte**

**Camembert-Ecken**

**Frischkäsetaschen mit Sultan-Keftedes**

**Königin-Pastetchen**

**Mediterraner Salat mit frischem Thunfisch**

**Schweinemedallions mit Käsehaube**

**Sellerie-Joghurt-Terrine auf Krabbensalat**

**Shrimps-Cocktail**

# Vorspeisen

## Camembert-Ecken

### Zutaten für 4 Personen:

125 g Camembert  
1 Eigelb  
2 - 3 EL gemahlene Walnüsse  
1/2 Becher Frischkäse  
2 EL Preiselbeeren (Glas)  
Butter zum Ausbacken

### Zubereitung:

Die Camemberthälften vierteln, im Eigelb sowie in den gemahlene Walnüssen wenden und in der heißen Butter goldbraun ausbacken.

Den Frischkäse cremig anrühren, die Preiselbeeren unterheben und den Dip zu den Camembert-Ecken servieren.

# Vorspeisen

## Frischkäsetaschen mit Sultan-Keftedes

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Frischkäsetaschen:

220 g Mehl  
100 ml Wasser  
1 EL griechisches Olivenöl  
12 Blatt Zitronenmelisse  
1 TL Schnittlauch, getrocknet  
1 TL Petersilie, getrocknet  
250 g Frischkäsering  
1 kleine Zwiebel  
1 Ei  
Olivenöl zum Braten  
Jodsalz, Pfeffer

#### Für Sultan-Keftedes:

660 g Mehl  
3 EL griechisches Olivenöl  
300 ml Wasser  
100 g Bauchspeck  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
1 Ei  
250 g gemischtes Hackfleisch  
3 EL Paniermehl  
20 Blatt Zitronenmelisse  
1 EL Sultaninen  
3 EL Haselnusskerne  
Olivenöl zum Braten  
Jodsalz, Pfeffer

### Zubereitung:

#### Frischkäsetaschen:

Das Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, mit 100 ml Olivenöl und 100 ml Wasser zu einem elastischen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde ruhen lassen. Die Zitronenmelisse waschen, hacken und mit dem Schnittlauch und der Petersilie zum Frischkäse geben. Die Zwiebel schälen, würfeln und mit dem Käse mischen. Das Ei trennen, das Eigelb unter die Mischung rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Eiweiß in einer Schüssel gut verquirlen, den Teig dritteln und dünn ausrollen. Mit einem großen Glas oder einer Form Kreise ausstechen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und in die Mitte jeweils 1 TL Frischkäsemischung setzen. Eine Hälfte des Kreises über die andere klappen, so dass Halbmonde entstehen.

Nach Bedarf Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Taschen von beiden Seiten bei mäßiger Hitze braten, bis sie eine leichte Bräunung haben. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Sultan-Keftedes:

Das Mehl und 1 TL Salz in eine Schüssel geben, mit 3 EL Olivenöl und 300 ml Wasser zu einem elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde ruhen lassen. Den Bauchspeck und die geschälte Zwiebel fein würfeln und zum Hack in eine Schüssel geben. Die Zitronenmelisse waschen, klein hacken und mit Paniermehl, Sultaninen und den grob gehackten Haselnusskernen zum Fleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hälfte des Teigs 3 dünne Teigblätter ausrollen, einzeln mit flüssiger Butter bestreichen und übereinander legen. Die halbe Fleischmasse auf das untere Teigdrittel verteilen und alles zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und in heißem Öl 3 - 4 Minuten von beiden Seiten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

# Vorspeisen

## Königin-Pastetchen

### Zutaten für 4 Personen:

4 Blätterteig-Pastetchen  
4 Portionen Ragout fin (à 100 g)

### Zubereitung:

Die Blätterteig-Pastetchen aufbacken und das Ragout fin in einem Topf erhitzen.

Die Pastetchen kurz vor dem Servieren großzügig mit Ragot fin befüllen.

# Vorspeisen

## Mediterraner Salat mit frischem Thunfisch

### Zutaten für 4 Personen:

200 g frischer roher Thunfisch  
320 g fest kochende Kartoffeln  
2 Eier  
200 g Keniabohnen  
200 g Kirschtomaten  
80 g schwarze Oliven ohne Kern,  
abgetropft  
1 rote Zwiebel  
15 - 20 Basilikumblätter  
1 Msp. fein geschnittener Knoblauch  
1 TL scharfer Senf  
2 EL Rotwein-Essig  
100 ml Gemüsebrühe  
4 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und vierteln. Die Bohnen putzen, in kochendem Wasser bissfest blanchieren, abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Kirschtomaten waschen und ebenso wie die Oliven halbieren. Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Basilikumblätter in Stücke zupfen.

Den Knoblauch mit Senf, Essig, Brühe, einer Prise Zucker, einer Prise Salz, Pfeffer und dem Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Die Kartoffeln mit Bohnen, Tomaten, Oliven, Zwiebel und den gezupften Basilikumblättern in eine Schüssel geben, mit dem aufgeschlagenen Dressing mischen und evtl. nachwürzen.

Den Salat auf vier Teller geben, den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit den Eierspalten und den restlichen Basilikumblättern garnieren.

### Extra-Tipp:

Den Salat sollte man erst kurz vor dem Servieren marinieren. Wenn die Bohnen längere Zeit mit Essig in Berührung kommen, verfärben sie sich grau.

Wenn man nicht sicher ist, ob der Thunfisch hundertprozentig fangfrisch ist, kann man ihn auch vor dem Schneiden dünsten.

# Vorspeisen

## Schweinemedallions mit Käsehaube

### Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinemedallions à 50 g  
100 g Kräuterfrischkäse  
1 cl Cognac  
1 Blatt Gelatine  
50 g Sahne  
20 g Butterschmalz  
4 Scheiben Kastenweißbrot  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Kräuterfrischkäse mit dem Cognac verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bei geringer Hitze auflösen. Die Frischkäsemasse löffelweise in die Gelatine einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Schweinemedallions mit der flachen Hand leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten, anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen und abkühlen lassen.

Das Brot tosten, mit einem Ausstecher in der Größe der Medallions ausstechen und das Fleisch auf die Toasts geben. Die Käsemasse in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die Medallions spritzen. Evtl. mit einem Salatblatt und etwas Petersilie garnieren.

# Vorspeisen

## Sellerie-Joghurt-Terrine auf Krabbensalat

### Zutaten für 6 Personen:

#### **Sellerie-Joghurt-Terrine:**

250 g Sellerieknolle  
200 g Vollmilchjoghurt  
5 Blatt weiße Gelatine  
150 g Schlagsahne  
Zucker, Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer

#### **Krabbensalat:**

100 g Kirschtomaten  
50 g Feldsalat  
1 Zitrone  
2 EL Olivenöl  
1/2 Bund Dill  
200 g Nordseekrabbenfleisch  
1/4 TL rosa Pfefferbeeren

### Zubereitung:

#### **Für die Sellerie-Joghurt-Terrine:**

Den Sellerie schälen und würfeln. In 1/4 l schwach gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann den Joghurt zugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, ausdrücken, in der warmen Selleriecreme auflösen und kalt stellen. Sobald die Mischung anfängt, fest zu werden, die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Terrine ca. 3 Stunden kalt stellen.

#### **Für den Krabbensalat:**

Die Tomaten abspülen und halbieren. Die Zitrone auspressen, den Saft mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und das Öl unterschlagen.

Den Dill fein schneiden. Die Tomaten mit Dill, Feldsalat, Krabbenfleisch, Salatsauce mischen und auf Teller verteilen. Mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf dem Salat anrichten und mit den zerdrückten Pfefferbeeren bestreuen.

# Vorspeisen

## Shrimps-Cocktail

### Zutaten für 4 Personen:

150 g Tiefseekrabbenfleisch  
2 rosa Grapefruits  
120 g Mayonnaise  
2 EL Joghurt  
4 EL Tomatenketchup  
1 EL Weinbrand  
2 Avocados  
100 g Eisbergsalat  
etwas Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Grapefruits abbrausen, trocken tupfen und einen Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch herauslösen und in grobe Stücke schneiden.

Für die Cocktailsauce die Mayonnaise mit Joghurt, Ketchup und Weinbrand verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Avocados schälen, halbieren und den Stein herauslösen. Das Fruchtfleisch in schmale Spalten teilen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Eisbergsalat putzen, waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden. Den Salat in die Grapefruihälften füllen. Das Avocado- und Grapefruit-Fruchtfleisch mit den Krabben mischen, die Cocktailsauce unterheben und ebenfalls in die Grapefruihälften füllen. Den Shrimps-Cocktail in Dessertschalen anrichten.