

Apérohäppchen aus dem Glas:

10-12 Portionen

Gemüse-Dips im Gläsli

Verschiedene Gemüse wie Rübli,
Gurken, Peperoni, Chicorée usw.

in Stengeli schneiden

Cocktail-Sauce:

100g saurer Halbrahm oder Quark
1EL Mayonnaise
1KL Essig oder Zitronensaft
1EL Ketchup
Salz, Pfeffer, Paprika

alles gut mischen, abschmecken, in kleine
Gläsli verteilen

Kräuter-Knoblauch-Sauce:

100g saurer Halbrahm oder Quark
1EL Mayonnaise
1KL Essig oder Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gepresst
Petersilie, Schnittlauch, gehackt
Salz, Pfeffer, Paprika

alles gut mischen, abschmecken, in kleine
Gläsli verteilen

Räucherforellenmousse

10-12 Portionen

3 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser mind. 10 Min. einlegen

200g geräucherte Forelle

in Würfel schneiden, ca. 15 Min. tiefkühlen

100g Quark oder Meerrettichcantadou

zusammen mit dem Fisch pürieren

½ dl Weisswein

aufkochen, von der Herdplatte wegnehmen,
abgetropfte Gelatine zugeben, auflösen, zum
Fisch geben

Evtl. 1-2 KL frischer Meerretich
Salz, Pfeffer

dazu raffeln
würzen

1dl Rahm

schlagen, vorsichtig darunter heben, Mousse 3
Std. kühl stellen

In Gläsli füllen, mit Kräutern oder Zitronenschnitzchen garnieren. Mit Grissini servieren.

Avocado mit Tomatenwürfelchen

10-12 Portionen

Avocado:

2 reife Avocados rüsten, in Mixbecher geben

1 Zwiebel

Evtl. 1 Knoblauchzehe hacken, zugeben

1 Limette Saft auspressen, zugeben

100g Quimiq zugeben

Salz, Pfeffer würzen

alles fein pürieren, kühlstellen

Tomatenwürfeli:

10 Cherrytomaten waschen, in kleine Würfel schneiden, in Schüssel geben

1KL Olivenöl

1KL Essig

Salz, Pfeffer zugeben, mischen

wenig Basilikum fein hacken, darunter mischen

Avocado und Tomaten abwechslungsweise in Gläsli füllen, mit Cherrytomaten und Basilikum dekorieren und mit Mexikanischen Chips servieren.