

Fischhäppchen zum Apéro

Lachsroulade auf Toast

Für 4 Personen

Lachsroulade:

ca. 100g Lachs auf einer Klarsichfolie rechteckig auslegen (20x20cm)

125g Meerrettichcantadou darauf ausstreichen (sollte nicht kalt sein)

1 Bund Schnittlauch waschen, ungeschnitten darauf verteilen

Lachs mit Hilfe der Folie rollen und kühl stellen. Rolle mit der Folie in 12 Scheiben schneiden, Folie entfernen und auf kleine getoastete Brotscheiben verteilen.

Toast:

Backofen auf 250°C vorheizen

6 Toastscheiben auf ein Backblech legen, ca. 5 Min. toasten, leicht auskühlen lassen, Lachsrollen darauf verteilen, sofort servieren

Gerollte Tortilla mit Meerrettich und Lachsforelle

ergibt 20 Stück

2 weiche Tortilla-Teigblätter auf Klarsichtfolie legen

200g Philadelphia
125g Meerrettichcantadou in Schüssel geben

1Bund Schnittlauch fein schneiden, zugeben

Salz, Pfeffer würzen

200g geräucherter Lachs in feine Streifen schneiden, zugeben
alles vorsichtig mischen

Mischung auf die Tortillablätter streichen und satt einrollen. Mindestens ½ Std. kühl stellen. Dann in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Thonbrötli mit Mascarpone

Für 4-8 Personen

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 Büchse Thunfisch (ca. 250g) | gut abtropfen, in einen Mixbecher geben |
| 1/2 Zwiebel | hacken, zugeben |
| 125g Mascarpone
evtl. 2EL gekochte Hülsenfrüchte
(Linsen, Bohnen oder Gelbe Erbsen) | |
| 1KL Senf
1EL Aceto Balsamico bianco
Salz, Pfeffer, Streuwürze | alles zugeben, mit dem Mixer pürieren,
abschmecken |
| ca. 8 Scheiben Brot oder
Toastbrot | im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 5 Min.
toasten |
| Brotscheiben evtl. mit Butter bestreichen,
Brotscheiben je in 2-4 Stücke schneiden. | Thunfischmasse darauf verteilen und |
| 2-4 Essiggurken | in Scheiben schneiden und die Brötli damit
garnieren |

Tipp:

Niacin im Thunfisch macht Alkohol verträglicher.

Essiggurken sind Appetit- und Verdauungsanregend.

Räucherforellenmousse

Ergibt ca. 12-15 Gläsli

3 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einlegen
200g geräucherte Forelle	in Würfel schneiden, ca. 15 Min. tiefkühlen
½ dl Weisswein 100g Quark oder Meerrettich- cantadou	zusammen mit dem Fisch pürieren
½ dl Weisswein	aufkochen, von der Herdplatte wegnehmen und abgetropfte Gelatine auflösen, zum Püree geben
1-2 KL frischer Meerrettich Salz, Pfeffer	raffeln, zugeben würzen
1dl Rahm	schlagen, vorsichtig darunter heben Räucherforellenmousse 3 Std. kühlstellen

In Gläsli abfüllen und mit Grissinistängel oder Blätterteigebäcken servieren.

Rezept von Andrea Schwyn

www.boe-verein.ch