

Vorspeisen



Grundsätzlich kann man als Vorspeise auch jede Art von Salat anbieten. Die Zubereitung des Salats (putzen, waschen, zerschneiden) kostet aber fast genauso viel Zeit, wie z.B. die "Paprikaschiffchen" oder der Lachs mit Kartoffelpuffern.



Paprikaschiffchen (Rezept für 6 - 8 Personen)



4 kleine rote Paprikaschoten
4 kleine grüne Paprikaschoten
200 g Frischkäse mit Kräutern (z.B. "Philadelphia")
200 g Frischkäse mit Meerrettich
1/4 Liter Milch
Salz und Pfeffer
Zum Garnieren: Oliven

Paprikaschoten waschen, längs halbieren. Alles, was innendrin ist, rausschneiden und wegwerfen (Kerne, weißes Seitengewebe).

Die beiden Sorten Frischkäse und die Milch miteinander vermischen und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse zu gleichen Teilen in die 8 Paprikahälften füllen und mit je einer Olive garnieren.

Tip:

Dazu sollte man Stangenweißbrot in Scheiben servieren.

Diese Vorspeise macht mehr satt, als z.B. eine klare Suppe - also kein so gehaltvolles Hauptgericht danach servieren - oder aber etwa eine halbe Stunde Pause machen.

Die Paprikaschiffchen eignen sich auch sehr gut als *Snack*.



Königinpastetchen mit Ragout fin (Rezept für 4 - 6 Personen)



200 g Schweinefilet (oder Hühnerbrust)
1 Scheibe roher Schinken
100 g geschnittene Champignons aus der Dose
1 kleine Zwiebel
Butter
Salz
Pfeffer (weißen, wenn man hat, sonst schwarzen)
1 Becher Crème fraiche
1 gehäufter Eßlöffel Schnittlauch (frisch oder aus der Gefriertruhe)
50 g geriebener Emmentaler Käse
1 Pk. Blätterteigpasteten

Fleisch, Schinken und Zwiebel klein würfeln.

Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Zwiebelwürfel reingeben und glasig werden lassen (mittlere Kochplattenhitze; ständig rühren - dauert etwa 2 Minuten).

Fleisch und Schinken zugeben, Kochplatte hochdrehen und alles kurz anbraten (etwa 2 Minuten). Kochplatte wieder auf mittlere Hitze und Pilze dazu tun.

Nun die Crème fraiche unterrühren und die Schnittlauchröllchen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(Weißer Pfeffer ist nicht so scharf und kräftig, wie schwarzer Pfeffer.)

Die Blätterteigpasteten gibt es fertig in jedem guten Supermarkt zu kaufen; vermutlich findet man sie beim Brot bzw. da, wo es Brötchen und Brot zum Aufbacken gibt.

Deckelchen aus den Pasteten rausschneiden, das Ragout in die Pasteten füllen, mit Käse bestreuen, Deckelchen draufsetzen.

Pasteten auf etwas feuerfestes (Teller, Auflaufform, Tortenform o.ä.) setzen und im Backofen ca. 5 Minuten, in der Mikrowelle ca. 2 Minuten backen.

Tip:

Das ist ein ganz einfaches Rezept für Königinpasteten - aber man kann ganz bestimmt Eindruck damit schinden.

Für Zwischendurch eignet es sich auch als *Snack*.



Räucherlachs mit Kartoffelpuffern (Rezept für 4 Personen)



- 1 Paket Räucherlachs
- 1 Dose Deutscher Kaviar
- Meerrettich aus dem Glas
- 1 Bund frischer Dill
- 1 Pk. Kartoffelpuffer aus der Gefriertruhe

Pro Person einen Kartoffelpuffer nach Anweisung in der Pfanne braten.

Inzwischen sämtliche Packungen, Dosen und Gläser öffnen und den Dill von den dicken Stengeln in der Mitte lösen.

Fertige Kartoffelpuffer auf die Teller geben, je 2 Scheiben Lachs so drapieren, daß die Hälfte des Puffers noch zu sehen ist.

Auf den Lachs mit einem Kaffeelöffel je einen kleinen Klacks Meerrettich und zwei, drei Stückchen Dill geben, auf den Puffer einen Kaffeelöffel Kaviar.

Tip:

Macht echt was her, aber kaum Arbeit!!!

Kann gereicht werden *nach einer Suppe* (z.B. Hummercremesuppe aus der Packung) und reicht damit *notfalls als Menü* - man kann ja dann auch 2 Puffer pro Person und die entsprechende Menge Lachs etc. nehmen.

Als *Vorspeise* würde ich es wählen, wenn man einen "Freßabend" macht, d.h., wenn man Zeit für Pausen zwischen den Menügängen hat.

Aber es eignet sich mit je 2 Puffern (oder auch mehr ...) auch als *Snack* oder *komplettes Gericht*.