

3 x Fingerfood | Himmerl & Erd im Glas | Mango-Garnelen-Spieß | Avocado-Taler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für Himmel & Erd

150 g kleine Kartoffeln
2 EL Öl, 1 Schalotte, 1 EL Essig
175 g geräucherte Blutwurst, 1 Apfel
Salz, Pfeffer, Majoranblättchen
2 TL grober Senf, 3 EL Riesling trocken

Für den Mango-Garnelen-Spieß

1 reife Mango, 16 TK-Garnelen
1 TL Zucker, 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter
1 Bund Thymian, 1 Bio-Limette
1 Grapefruit, 8 Holzspieße,
Salz, Pfeffer

Für den Avocado-Taler

Vollkornbrot (rund), 1 reife Avocado
50 g Crème fraîche,
100 g Räucherlachs, Zitronensaft
Dill für Deko, Salz, Pfeffer, Chilli

ZUBEREITUNG

Himmel & Erd im Glas

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in 1 EL Öl gar dünsten, leicht salzen. Zum Schluss die klein gewürfelte Schalotte mitdünsten. Blutwurst und Apfel in gleich große Würfel schneiden. Aus Öl, Essig, Senf, Wein, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und alle Zutaten plus Majoran miteinander mischen. In 4 Gläser verteilen und mit Majoranblättchen garnieren.

Mango-Garnelen-Spieß

Mango schälen und Fruchtfleisch in gleich große Würfel schneiden. Garnelen auftauen, evtl. Darmfaden entfernen. Je Spieß abwechselnd 2 Garnelen und Mangowürfel auf die Holzspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne, Spieße in Öl und Butter braten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren. Thymian zum aromatisieren in die Pfanne legen. Limette heiß waschen und die Schale über die Spieße reiben. Die Mango-Spieße mit Limetten- und Grapefruitsaft ablöschen.

Avocado-Taler

Avocado entkernen und mit Hilfe eines Löffels das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Chilli und Zitronensaft mit der Avocado zu einer feinen Creme verarbeiten. Die Creme auf kleine Vollkornbrot-Scheiben verteilen und mit einem Streifen Lachs und etwas Dill belegen.



Fingerfood kann man zu jeder Tageszeit genießen! Was dazu immer passt, ist unser Riesling Sekt brut.