

# Mitternacht-Häppchen

## Für 4 Personen

### Für gefüllte Eier:

4 hartgekochte Eier	60 g weiche Butter	3 EL Crème fraîche
1 TL Senf	Salz	Pfeffer
1 TL Kapern		

### Für die Roastbeef-Röllchen:

1 EL Mayonnaise	1 EL Meerrettich	150 g gebratenes Roastbeef
2 Cornichons	30 g Weißbrot ohne Rinde	

### Für die Canapés mit Brie:

100 ml Rotwein	1 TL Zucker	1 Prise Zimt
1 Birne	200 g Brie	100 g Baguette
8 Walnusskerne		

### Für die Pumpernickel:

100 g geräuch. Forellenfilet	1 Prise Koriander, gemahlen	1 EL Meerrettich, gerieben
80 g Crème-fraîche	Salz	Pfeffer
80 g Pumpernickel	Forellenkaviar	

### Für die Petersilienwurzelsuppe:

300 g Petersilienwurzeln	200 g Kartoffeln, mehlig	1 Schalotte
60 ml Olivenöl	1 l Gemüsebrühe	5 Stiele glatte Petersilie
Salz	80 g Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für die gefüllten Eier gekochte Eier schälen, dann längs halbieren und das Eigelb auslösen. Butter und Crème fraîche in eine Schüssel geben.

Das Eigelb durch ein feines Küchensieb dazu streichen und alles gut vermischen. Die Eigelbmasse mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eigelbmasse in einen kleinen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in die Eiweißhälften spritzen. Die Kapern fein hacken und aufstreuen.

Für die Roastbeef-Röllchen Mayonnaise mit Meerrettich vermengen und auf den Roastbeefscheiben verteilen.

Die Cornichons längs halbieren, das Weißbrot in jeweils vier Streifen schneiden und zwar nahezu gleich groß, wie die Cornichons.

Je einen Weißbrotstreifen und eine Cornichonhälfte auf eine Roastbeefscheibe legen und aufrollen. Ggf. mit Holzspießchen fixieren.

Für die Canapés Rotwein mit Zucker und Zimt aufkochen und die Flüssigkeit um knapp die Hälfte einkochen.

Die Birne schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Die Birnenspalten in den heißen Rotweinsud geben, den Topf vom Herd ziehen und Birnenspalten im Sud erkalten lassen.

Vom Brie die Rinde abschneiden. Baguette in Scheiben schneiden, mit dem entrindeten Brie belegen. Dann jeweils abgetropfte Birnenspalten und eine Walnusskernhälfte darauf setzen und anrichten.

Für den Forellenaufstrich das Forellenfilet mit einer Gabel fein zerdrücken, eventuell enthaltene Gräten sorgfältig entfernen.

Koriander, Meerrettich und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das

Forellenfleisch untermischen.

Forellenaufstrich auf die Pumpernickelscheiben streichen und mit Forellenkaviar garniert servieren.

Für die Suppe Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Gemüswürfel zugeben und kurz anbraten, dann Gemüsebrühe angießen und zugedeckt alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob schneiden und in einen Mixbecher geben.

Restliches Olivenöl angießen, eine Prise Salz zugeben und fein pürieren.

Sobald das Gemüse weich gekocht ist, die Sahne angießen, aufkochen und die Zutaten im Fond mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Suppe heiß in kleine, vorgewärmte Tassen abfüllen und mit Petersilienöl beträufeln und möglichst heiß servieren.

Christina Richon am 23. Dezember 2019