

Mitternacht-Häppchen

Für 8 Personen

Räucherlachs-Crêpe-Röllchen:

60 g Butter	200 g Mehl	250 ml Milch
1 Prise Salz	2 Eier	Butterschmalz
200 g Räucherlachs	1/2 Bund Dill	200 g Crème-fraîche
150 g Forellenkaviar		

Mini Currywurst:

1/2 Apfel	1 Schalotte	2 EL Rohrzucker
2 EL Curry, mittelscharf	50 ml Apfelsaft	250 g Pelati-Tomaten
Salz	Pfeffer	2 nackte Bratwürste
2 EL Pflanzenöl		

Gemüseröllchen:

1 Karotte	1 Zucchini	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	250 g Ricotta	

Backpflaumen:

8 getrocknete Pflaumen	8 Scheiben Bacon
------------------------	------------------

Für die Crêpesröllchen:

Butter schmelzen und leicht braun werden lassen.

Gebräunte Butter, Mehl, Milch, 1 Prise Salz und Eier mit dem Handmixer oder mit dem Zauberstab zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Eventuell etwas Milch zugeben, um einen eher flüssigen Teig zu erhalten.

Aus dem Crêpeteig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz ca. 10 dünne Crêpes ausbacken und auskühlen lassen.

Jeden Crêpe zur Hälfte mit Räucherlachs belegen und aufrollen. Die Crêperollen einzeln gut in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Dill abbrausen, trocken schütteln und abzupfen.

Die gekühlten Crêperollen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Diese aufrecht auf einer Platte anrichten und mit je einem Tupper Crème fraîche, etwas Lachskaviar und Dill garnieren.

Für die Minicurrywurst:

Für die Currysauce den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln.

Einen Topf erhitzen, Zucker zugeben und diesen hellbraun karamellisieren, dann Schalotten- und Apfelwürfel zugeben. Curry überstreuen und leicht anrösten. Apfelsaft angießen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen.

Dann die Pelatitomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Pürierstab alles fein mixen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken.

Die Würste in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und jeweils auf einer Schnittfläche ein Gitter einritzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Wurststücke darin zunächst auf der eingeritzten Seite anbraten, bis diese aufspringt, dann die Stücke auf allen Seiten braten.

Die Würstchen mit etwas Currysauce anrichten.

Für die Gemüseröllchen den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Karotten schälen, Zucchini waschen. Mit einem Sparschäler die Gemüse in Längsstreifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dieses leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Gemüsestreifen darauf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen die Streifen 5 Minuten garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

In einer Pfanne ohne Fett die Pinienkerne anrösten, anschließend abkühlen lassen und grob hacken. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Ricotta mit 1 EL Olivenöl und Pinienkernen vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Auf das Ende der Gemüsestreifen jeweils einen kleinen Klecks Ricottacreme geben, dann die Streifen einzeln aufrollen und aufrecht auf eine Platte oder einen Teller geben. Jeweils mit einem Basilikumblatt dekorieren.

Für die Speck-Backpflaumen den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Jede Backpflaume mit je einer Scheibe Speck umwickeln, evtl. mit einem Holzspieß fixieren. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

Martina Kömpel am 27. Dezember 2017