

## Hors d'oeuvre, Consommé Olga

**Für vier Personen**

**Consommé Olga:**

1 Karotte	0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie
0,5 Gurke	1 l Kalbsconsommé	4 Jacobsmuscheln
4 cl Portwein, weiß	0,5 EL Butter	

**Canapés á l'Amiral:**

200 g Garnelenschwänze	0,5 EL Olivenöl	3 Stiele Frühlingslauch
1 Tomate	100 g Frischkäse	2 Stiele Basilikum
0,5 Baguette	1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
4 Wachteleier	1 EL Lachskaviar	1 Zweig Dill
Cayennepfeffer	Salz	

Consommé Olga::

Karotte, Lauch, Sellerie und Gurke putzen und in Julienne schneiden. In der Consommé garen, die Jacobsmuscheln hinein legen und mitgaren. Die Muscheln mit dem Gemüse in kleine Schälchen geben, den Sud mit Portwein abschmecken. Butter hinzugeben, aufmixen und den Schaum auf die Schälchen verteilen.

Canapés á l'Amiral:

Die Garnelen putzen, salzen und in Olivenöl anbraten. Anschließend in feine Würfel schneiden und mit Frühlingslauchringen abschmecken. Die Tomate abziehen, in Würfel schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Frischkäse mit Basilikum und Salz glattrühren. Das Baguette in Scheiben schneiden und in aufschäumender Butter mit Knoblauch anbraten. Die Wachteleier wachsw weich kochen, schälen, halbieren und den Lachskaviar darauf geben. Mit Dill dekorieren. Auf die Baguettescheiben den Frischkäse streichen und die Tomatenwürfel darüber streuen. Die Garnelenwürfel und Wachteleier dekorativ dazu anrichten.

Alexander Herrmann am 30. März 2012