

Retro-Vorspeisen-Platte

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb	3 TL Senf	ca. 300 ml Sonnenblumenöl
1/2 Zitrone	Salz, Pfeffer	

Für die Vorspeisen:

1 Orange, unbehandelt	250 g kernlose Weintrauben	300 g Gouda
1/2 Bund Schnittlauch	250 g Frischkäse	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	12 Salzcracker	8 Sch gekochter Schinken
8 Stangen gekochter Spargel	100 g Fleischwurst	50 g Cornichons
8 Tomaten	4 Eier	scharfer Senf
10 g Gemüsemeerrettich	8 große Salamischeiben	

Für die Dekoration:

1 Bund krause Petersilie	1 Glas Maiskölbchen	1 Bund Radieschen
1 kl. Glas Mandarinen	1 kl. Glas Oliven mit Paprika	8 kleine Tomaten
1 kl. Dose Ananas	Bunte Plastikspieße	

Mayonnaise:

Eigelb und Senf mit dem Schneebesen verrühren und tropfenweise Öl dazumischen. Dabei immer weiterschlagen bis eine dickliche Crème entsteht, Zitronensaft ebenfalls tropfenweise unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eigelb und Öl sollten Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt.
Käseigel:

Die Orange halbieren und die Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Den Gouda in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden, diese mit den Weintrauben belegen und auf der Orange festspießen.

Tipp: Alternativ kann man auch ein halbes Brot - mit Alufolie unwickelt - als Korpus für den Käseigel verwenden. Käsekugeln:

Schnittlauch klein schneiden und mit 150 g Frischkäse glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Kugeln formen, in Paprikapulver rollen und die Käsekugeln auf die Cracker setzen. Spargel-Schinkenröllchen:

Jeweils eine Scheibe gekochten Schinken mit Mayonnaise bestreichen, eine Stange Spargel darin einwickeln und nach Belieben mit Mayonnaisetupfen und Petersilie verzieren. Gefüllte Tomaten: Fleischwurst und saure Gurken würfeln, mit ca. 5 EL Mayonnaise vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten waschen, unten für einen besseren Stand etwas begradigen, oben einen Deckel abschneiden, das Innere aushöhlen und in den Rand ein Zick-Zack-Muster schneiden. Die Tomatenhälften mit Fleischsalat füllen und jeweils mit einer halbierten Olive belegen. Gefüllte Eier:

Die Eier hart kochen, schälen, halbieren, das Eigelb herausnehmen und mit ca. 4 EL Mayonnaise, 1 TL Senf und etwas Salz, Pfeffer verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel (mit Sterntülle) geben und in die Eierhälften spritzen. Salamitüte:

100 g Frischkäse mit 1 EL Gemüsemeerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus jeweils einer Salamischeibe eine Tüte drehen. Diese mit der Meerrettich-Mischung füllen und nach Belieben mit Petersilie oder Oliven garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. April 2008