

Fingerfood auf Salatbett

Für 4 Personen

Gorgonzola-Walnüsse:

200 g Walnüsse, ganz 100 g Gorgonzola

Pflaumen im Speckmantel:

200 g Mandeln, süß 300 g Frühstücksschinken 200 g Backpflaumen

Tomatenbutter:

200 g Tomatenmark 250 g Butter 1 Topf Basilikum
Salz Pfeffer Zucker

Thunfischpaste:

200 g Thunfisch 1 Maiskolben 100 g Mayonnaise
1 Bund Petersilie 100 g Schmand 1 Orange, unbehandelt
Chili Salz Pfeffer
1 Baguette

Salat:

100 ml Sahne 3 Salatherzen 1 Zitrone
1 TL Curry, exotisch

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gorgonzola-Walnüsse:

Zwei Walnusshälften mit Gorgonzola verbinden und auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen. Pflaumen im Speckmantel: Backpflaumen mit Mandeln füllen und in Schinken einrollen. Auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen.

Tomatenbutter:

Tomatenmark, Butter und Basilikum mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Thunfischpaste:

Thunfisch mit Mayonnaise und Schmand mischen, salzen. Pfeffer und Chili zugeben. Mais pürieren und untermischen. Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Abrieb und etwas Saft zu der Paste geben. Zum Schluss gehackte Petersilie zugeben. Das Baguette in Scheiben schneiden und kurz im Ofen kross backen. Die Baguettescheiben mit der Tomatenbutter und der Thunfischpaste bestreichen.

Salat:

Die Salatherzen putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Sahne, Zitronensaft und Curry mit dem Pürierstab mixen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Fingerfood auf dem Salat anrichten oder den Salat einfach nur dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 28. November 2008