

# 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