



Herzlich Willkommen zu Ihrem Kochkurs in der SPM!

Inhalte und Gerichte des heutigen Kochkurses

- ❖ **Einleitung – Tapas und Fingerfood**
- ❖ **Menü | Speisenabfolge**
- ❖ **Rezepte**

1

Fingerfood & Tapas all around the world!

Der Ursprung der Tapas liegt in Spanien. Die unendliche Vielfalt wird in mundgerechten Happen zum Beispiel zum Aperitif gereicht. Fingerfood ist praktische für vielerlei Anlässe und Feiern, da sie sich gut vorbereiten lassen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Angerichtet können die Tapas und Fingerfood Gerichte auf kleinen Brötchen, Spießen, Löffeln oder Schüsselchen, werden.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





„Fingerfood all around the world“

Mini Backhähnchen

indische Samosas

Erdäpfel ~ Bladl

Frühlingsrollen

Knoblauch ~ Chili Garnelen

Räucherlachs ~Wraps

Auberginen ~ Schafskäse ~ Röllchen

Räucherforellen ~ Burger

Crostini oder Buscetta

<< >>

Vanille ~ Espresso ~ Panna Cotta



Räucherlachs - Wraps:

- 1 Wrap 30 cm Durchmesser (ergibt 10-12 Stück)
- 150 g geschnittener Räucherlachs
- Wasabipaste
- Frischkäse
- frische Spinatblätter oder Blattsalat
- Dill
- Wachteleier gekocht, geschält & halbiert
- Frischhaltefolie zum einrollen

Zubereitung - Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

Die Wrap-Blätter auflegen und zu Recht schneiden. Frischkäse dünn aufstreichen. Wasabipaste je nach Geschmack dünn auftragen. Die Räucherlachsscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Etwas Spinat od. Salat und fest einrollen ohne das Löcher entstehen! Die entstandene Rolle in Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank durch kühlen lassen. (3 Stunden). Rolle auspacken und in 1- 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit halbiertem Wachtelei und Dill garnieren.

Persönliche Notizen:

3

Räucherforellen Burger:

- 200 g Räucherforellenfilet ohne Haut in Würfel geschnitten
- 70 g Frischkäse (Gervaise)
- 1 EL gehackter Meerrettich
- 1 EL gehackter Dill
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Tramezzini Brot
- gekochte Wachteleier
- Dill oder Kresse

Zubereitung - Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

Aus der der Räucherforelle, Frischkäse, Meerrettich und Dill ein lockeres Tartare zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einen Ausstecher 3 cm Durchmesser Kreise aus dem Tramezzini Brot ausstechen. Jeweils eine Scheibe als Boden bzw. als Deckel für den Tartare Burger verwenden. Mit einer dünnen Schicht Frischkäse abschließen und mit ½ Wachtelei und Dill od. Kresse garnieren!

Persönliche Notizen:

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

