

Dr. Karg's Partyhäppchen

von Wolfgang Link

Zutaten für 4 Personen 40 Partyhäppchen

- 150g Dr. Karg Feinschmecker-Knäckebrot „Hanf & Hafer“ (für den Boden der Häppchen)
- Für den Geschmack: Salz, Pfeffer, Muskat

Olivenpate als Grundlage

- 100g schwarze Oliven (kernlos)
- 100g Speisequark
- 70g Frischkäse
- 20g Butter (weich)
- 1 EL gehackter Basilikum

• Pfifferlinge mit Parmesan gratiniert

- 200g Pfifferling
- 100g Creme Fraiche
- 50g Parmesan gerieben
- 1 TL Speisestärke in wenig Wasser auflösen
- 1 EL Schnittlauchröllchen

• Mandarinen mit Blauschimmelkäse überbacken

- 1 kl. Dose Mandarinen
- 100g Blauschimmelkäse

• Fischpralinen mit Curcuma-Fischfarce

- 150g Seelachsfilet
- 2 EL gehackter Basilikum
- 200ml Sahne
- ½ TL Curcuma
- 1 EL Cognac

• Schweinefilet mit Camembert überbacken

- 150g Schweinefilet
- 100g Camembert
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Olivenpate als Grundlage für alle Geschmacksrichtungen

Oliven im Mixer zerkleinern.

Quark, Frischkäse und Butter dazu geben und gut mixen, bis eine gleichmäßige und streichfähige Masse entsteht.

Gehackten Basilikum unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Die Olivenpate ist als Geschmackskomponente auf allen Häppchen als Grundlage bestrichen.

Die Zubereitung der einzelnen Häppchen finden Sie auf der Rückseite.

Viel Erfolg beim Ausprobieren!



Dr. Karg's Partyhäppchen

von Wolfgang Link

Zubereitung

Curcuma Fischfarce

Seelachs waschen, säubern, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.
Salzen und anschließend im Tiefkühlschrank ca. 10 Min. kühl stellen.
Fisch im Mixer fein zerkleinern, Sahne dazu geben und kurz mixen, damit sich alles verbindet. (Achtung Fischmasse darf nicht zu warm werden).
Die Fischmasse mit Curcuma, Cognac, Salz und Pfeffer würzen, zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Schweinefilet mit Camembert überbacken

Schweinefilet der Länge nach vierteln und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
In einer heißen Pfanne mit Olivenöl die Schweinefiletstücke ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Zum Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Camembert in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Pfifferlinge mit Parmesan gratiniert

Pfifferlinge putzen und grob zerkleinern, die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit Butter ca. 2 Minuten scharf anbraten. Die Creme Fraiche dazugeben und mit der in Wasser gelösten Speisestärke binden. Kurz aufwallen (aufkochen) lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und die Schnittlauchröllchen dazugeben, zur Weiterverarbeitung bereit stellen.

Mandarinen mit Blauschimmelkäse überbacken

Mandarinen abtropfen lassen. Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden gleiche Größe wie die DR. Karg Knäcke-Snacks und zur Weiterverarbeitung bereit stellen.

Die Knäcke-Snacks dienen als Boden der Häppchen.
Auf alle Knäcke-Böden die Olivenpate streichen und anschließend die jeweiligen Beläge darauf geben.

Die Fischfarce mit einer Spritztülle auf den bestrichenen Boden spritzen, die Schweinefilets mit dem Camembert belegen.

Die Rahmpfifferlinge mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und die Mandarinen mit dem Blauschimmelkäse belegen.

Alle Häppchen auf ein Backblech legen.

Die belegten Partyhäppchen im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 8 Minuten überbacken.

Serviertipp

Die Partyhäppchen auf einer großen Platte mit etwas Salat anrichten.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

*Wir wünschen gutes Gelingen
und einen guten Appetit!*

