



**Hochzeitsbuffet von Armin Rossmeier
(jung-modern-spacy)
Pro Person rechnet man ca. 3 herzhaft und 2 süße Varianten
(Zutaten für jeweils 4 Gläschen)**

Entenbrust-Mango

3 EL feine Mangowürfel
2 EL Schmand
2 gehäufte EL Paprikaschotenwürfel (gedünstet)
½ TL frischer Ingwer (gewürfelt)
½ EL fein geschnittene Minze
8 Scheiben geräucherte Entenbrust
8 dünne Apfelspalten
Salz, Pfeffer

- Feine Mangowürfel mit Schmand, Paprikawürfel, Ingwerwürfel, fein geschnittener Minze gut vermengen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Gläschen mit dem Salat füllen, Entenbruststreifen daraufsetzen und mit dünnen Apfelspalten garnieren.

Lachsforelle-Avocado

3 EL Avocadowürfel
2 EL Tomatenwürfel
2 EL Sauerrahm
½ EL gehackte Blattpetersilie
½ EL Limettensaft
4 Scheiben gebeizte Lachsforelle
1 EL roter Kaviar
4 Sträußchen Dillspitzen
Salz, Pfeffer

- Avocadowürfel, Sauerrahm, Tomatenwürfel, gehackter Blattpetersilie, Limettensaft gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Salat in Gläschen füllen, Lachsforellenscheiben zur Rose drehen, daraufsetzen, mit Kaviar und Dillsträußchen garnieren.

Roastbeef-Waldorf

je 2 EL feine Würfel von Apfel und Sellerie (zitroniert)
½ EL gehackte Walnüsse
1 TL gehackte Petersilie
2 EL Schmand
4 Roastbeefscheiben
½ EL frisch geriebener Meerrettich
½ EL Chilifäden
Salz, Pfeffer

- Feine Würfel von Apfel und Sellerie mit gehackten Walnüssen, gehackter Petersilie, Schmand gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Gläschen mit dem Salat füllen, Roastbeefscheiben zur Rose drehen, daraufsetzen, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen, mit Minzkrönchen und Chilifäden garnieren.



Black-Tiger-Fenchel-Kiwi

2 EL feine Fenchelwürfel
1 EL Frühlingszwiebel
2 EL Crème fraîche (lactosefrei)
½ EL Quinoa
1 geschälte Kiwi fein gewürfelt
4 Black Tiger Garnelen
8 halbe schwarze Oliven
Salz, Pfeffer
1 EL Chilifäden
Minzkrönchen

- Feine Fenchelwürfel mit Röllchen von Frühlingszwiebeln, Crème fraîche, Quinoa und Kiwi gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, in Gläschen den Salat füllen, mit schwarzer Olivenhälfte, Black-Tiger, Chilifäden und Minzkrönchen garnieren.

Tofu-Mediterran (vegan-lactosefrei, glutenfrei)

2 EL Avocadowürfel (zitroniert)
2 EL Mangowürfel
1 gehäufte EL Paprikaschotenwürfel (bunt)
1 EL gehackte Melisse
3 EL vegane Schlagcreme
3 EL dezent angebratene Tofuwürfel (mediterran)
4 Msp. Chiliflocken
4 Physalis
Salz, Pfeffer

- Avocadowürfel, Mangowürfel, Paprikaschoten vermengen, gehackte Melisse, vegane Schlagcreme untermengen, mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss die angebratenen mediterranen Tofuwürfel unterziehen, Salat in Gläschen abfüllen, mit Physalis ausgarnieren.

Birnen-Apfel-Cake mit Himbeere

1 kleiner Apfel ohne Schale (püriert)
1 Birne ohne Schale (püriert)
3 EL Frischkäse
Abrieb von einer unbehandelten Orange und Zitrone
1 EL brauner Zucker
1 EL fein gezupfter Zitronenthymian
6 glutenfreie Butterkekse (gekrümelt)
1 EL gehackte Pistazien
1 Msp. Kurkuma
Garnitur:
8 Himbeeren
2 EL Himbeersirup
4 Minzkrönchen

- Frischkäse mit Zucker, Kurkuma und Abrieb von Orange und Zitrone gut vermengen, Fruchtputee gut unterrühren, Zitronenthymian, Pistazien und Kekse unterheben, in Gläschen abfüllen, ca. 3 – 4 Stunden gekühlt durchziehen lassen, mit Himbeeren belegen und mit dem Sirup beträufeln, mit Minzkrönchen ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Kühlzeit) / Dieses Gericht ist glutenfrei.



Erdbeer-Mascarponecreme mit Schokospänen

4 EL Schoko-Biskuitwürfel
8 Erdbeeren (püriert)
3 EL Mascarpone
Mark einer Vanilleschote
1 EL Chiasamen
1 EL gehackte geröstete Mandeln
1 EL Honig
1 EL Himbeersirup
4 halbe Erdbeeren mit Grün als Garnitur
2 EL weiße Schokoladenspäne

- Über Nacht angetrocknete Biskuitwürfel mit dem Erdbeerpüree, Honig und Himbeersirup leicht vermengen. Mascarpone mit Chiasamen, Vanille und Mandeln gut verrühren, Biskuitwürfel vorsichtig unterheben, in Gläschen abfüllen, ca. 3 – 4 Stunden gekühlt anziehen lassen. Mit einer halben Erdbeere ausgarnieren, mit Schokospänen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Kühlzeit)

Orangen-Himbeercreme mit Marzipan

100 g pürierte Himbeeren
2 EL Himbeersirup
Abrieb von einer unbehandelten Orange
4 EL Kokoscreme
2 EL vegane Schlagcreme
60 g Marzipan fein gewürfelt
1 EL Chiasamen
1 EL gehackte Pistazien

Garnitur:

1 Orange
4 Himbeeren
2 Zweige Zitronenthymian

- Marzipan mit Kokoscreme und Schlagcreme kräftig verrühren, Chiasamen einrühren, das mit Himbeersirup verfeinerte Himbeerpüree gut untermengen und mit dem Orangenabrieb verfeinern, ca. 3 – 4 Stunden gekühlt durchziehen lassen. Mit Orangenfilets und Himbeere ausgarnieren und mit Zitronenthymian verfeinern.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Kühlzeit). Dieses Gericht ist lactosefrei und vegan.

Pralinen-Mousse mit Walnüssen

60 g weiße Schokolade
60 g Nuss-Nougat-Creme
100 ml geschlagene Sahne
1 EL Rohrzucker
1 EL gehackte Walnüsse
8 – 10 Amarettini (gekrümelt)
Mark einer halben Vanilleschote
Abrieb von einer unbehandelten Orange

Garnitur:

4 Johannisbeer-Rispen
4 Melissekrönchen
2 EL Schokoladenspäne

- Weiße Schokolade erwärmen, Nuss-Nougat-Creme einrühren, mit Zucker aufgeschlagene Sahne mit Vanillemark und Orangenabrieb verrühren und zusammen mit den Amarettini mit der Schokoladenmasse gut vermengen, in Gläschen abfüllen und ca. 3 – 4 Stunden gekühlt anziehen lassen, mit in Zucker gewälzte Johannisbeer-Rispen ausgarnieren, mit Schokospänen verfeinern.