



Nürnberger Bratwürstel im Blätterteig

Zutaten für 4 Personen

12 Nürnberger Bratwürstel gebraten
150 g Blätterteig (Tiefkühlware) rechteckig
1 EL mittelscharfer Senf
1 Eigelb
2 EL Milch
Hagelsalz
Kümmel

- Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen in ca. 2 cm breite und ca. 12 cm lange Streifen schneiden. Den Teig mit einem Pinsel dünn mit Senf bestreichen und um die Würstel wickeln.
- Mit Eistreiche (Eigelb und Milch vermischt) dünn abstreichen, Hagelsalz oder Kümmel darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei 210° C Umluft ca. 6 Minuten goldgelb ausbacken.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



Russische Eier

Zutaten für 4 Personen

4 Eier (L) gekocht, halbiert

Füllung:

50g Frischkäse

1 TL mittelscharfer Senf

2 EL Mayonnaise

Belag:

50g Lachsschnitzel (Lachsersatz)

1 kleines Gläschen deutschen Kaviar

1 Schälchen Kresse

2 Messerspitzen Chiliflocken

- Die Eigelbe aus den Eiern nehmen und mit der Gabel zerdrücken. Frischkäse, Senf und Mayonnaise dazugeben, alles gut verrühren und dezent mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Eier füllen, mit Lachs und Kaviar ausgarnieren und mit Kresse und Chili bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten



Schinkenhörnchen mit Hagelsalz

Zutaten für 4 Personen

60g Zwiebelwürfel
½ TL Butter
120g gekochten Schinken
1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie
1 Eigelb
2 EL Milch
250g Blätterteig (Tiefkühlware)

- Die Zwiebel in Butter glasig dünsten und Schinkenwürfel, Petersilie und Schnittlauch zugeben, kurz angehen lassen und dann abkühlen lassen.
- Den Blätterteig auf einem bemehlten Tisch dünn ausrollen, Dreiecke schneiden, etwas Zwiebel-Schinkenmischung darauf geben und zusammenrollen. Das Ganze mit Ei-Milchmischung bestreichen und wahlweise mit grobem Salz, Kümmel oder Anis bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C etwa 8 - 10 Minuten goldgelb ausbacken.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten