



Asia Gazpacho mit frischem Koriander

Zutaten für 6 Portionen Party-Food

Asia Gazpacho:

2	Salatgurken
1/2	Bund Koriander
10 g	frischer Ingwer
10 g	ingelegter Ingwer (aus dem Glas)
1/4	Chilischote
200 g	Joghurt
2 EL	Reisessig
	Meersalz

Die Salatgurken schälen, das Innere der Gurke entfernen, die Gurke zerkleinern und salzen.

Den frischen Ingwer mit einer feinen Reibe reiben, den eingelegten Ingwer in feine Würfel schneiden.

Von dem Koriander etwas für die Deko auf die Seite legen und den Rest klein schneiden.

Die Chilischote halbieren, gegebenenfalls die Kerne entfernen.

Die Zutaten bis auf den Joghurt in einen Barmixer geben und kräftig mixen. Gegebenenfalls mit Salz nachschmecken. Zum Schluss den Joghurt unterrühren.

Mit frischem Koriander dekorieren, im Glas (Tumbler) mit Strohhalm servieren.

Dieses Gericht ist vegetarisch.



Avocado-Stampf auf Knäckebrot mit Birne

Zutaten für 6 Portionen Party-Food

Avocado-Stampf:

2	Avocado reif
1	Tomate
2 EL	Olivenöl
1/2	Limette
	Salz

außerdem:

4 Scheiben	Knäckebrot
1	Birne
1 Schale	Erbsenkresse

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Avocado mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken. In eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz und Olivenöl abschmecken.

Die Tomate vierteln, von den Kernen befreien, die Tomatenfilets in Würfel schneiden und mit der Avocado mischen.

Den Stampf auf gebrochenem Knäckebrot anrichten.

Die Birne in feine Scheiben hobeln und auf dem Avocado-Stampf anrichten.

Dieses Gericht ist vegetarisch.



Geräucherte Entenbrust auf gelbem Karottenpüree und Bauernbrot mit lila Urkarotte

Zutaten für 6 Portionen Party-Food

Gelbes Karottenpüree:

5 Gelbe Karotten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl
 Salz

Urkarotte:

1 Urkarotte
1 Pr Salz
1 Pr Zucker
1 Spritzer Limettensaft
 etwas natives Olivenöl

außerdem:

1 geräucherte Entenbrust
3 Scheiben Bauernbrot

Die gelben Karotten schälen und mit dem Olivenöl in eine ofenfeste Form geben. Salzen und abdecken. Ca. 1 Stunde bei 180°C im Ofen bei Umluft garen. Herausnehmen, gegebenenfalls etwas zerkleinern und in einem Barmixer mixen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachschmecken. In einen Spritzbeutel (Tülle 0,5 cm) füllen und auf halben Scheiben des Bauernbrots anrichten.

Die lila Urkarotte schälen. Danach die rohe Karotte mit dem Sparschäler weiter schälen. Die Streifen in eine Schüssel geben, salzen, zuckern und mit etwas Olivenöl anmachen. Nach ca. 4 Minuten können die Karottenstreifen aufgerollt werden.

Die geräucherte Entenbrust in feine Scheiben schneiden auf dem Püree anrichten.

Die aufgerollten lila Karottenstreifen darauf drapieren.



Lachs-Sashimi auf Curry-Quark und Pumpernickel

Zutaten für 6 Portionen Party-Food

Curryquark:

6 EL	Quark
1 EL	Madrascurry
1	Orange
1	Chili
	Salz
6	Hornfeilchenblüten
1	Schale Gartenkresse
12	Pumpernickel (rund)

Lachs-Sashimi:

150 g	Lachs (Sushiqualität)
1	Limette
1 TL	Sojasauce
	Salz

Den Quark in eine Schüssel geben, mit dem Orangensaft, Curry und dem Salz abschmecken.

Die Chilischote halbieren, gegebenenfalls die Kerne entfernen, die Chilischote klein schneiden und ebenfalls zu dem Quark geben.

Die Masse in einen Spritzbeutel (mit Tülle 0,5 cm) geben und auf den Pumpernickel anrichten.

Für das Lachs-Sashimi den Lachs in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Limettensaft, Limettenabrieb und Sojasauce bepinseln.

Den Lachs auf dem Quark anrichten, mit Gartenkresse und Hornfeilchenblüten dekorieren.