

## **Unsere sechs Fingerfood-Rezepte**

### **Quiche Lorraine**

300 g TK-Blätterteig

Für den Belag:

200 g durchwachsender Speck, in dünne Scheiben geschnitten

30 g Butter

1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

100 g Sahne

100 g Crème fraîche

2 Eigelb

1 Ei

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Die aufgetauten Blätterteigplatten mit etwas Wasser bepinseln, übereinander legen und dünn ausrollen. Kreise im Durchmesser der Tarteförmchen ausstechen. Die Förmchen leicht ausfetten und mit den Teigplätzchen auskleiden. Kalt stellen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der zerlassenen Butter kurz anbraten. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Zwiebeln in dem Bratfett glasig braten. Den Speck wieder hinzufügen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Sahne, Crème fraîche, Eigelbe und Ei miteinander verquirlen und die Speck-Zwiebelmischung unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen. In die ausgekleideten Förmchen füllen und im heißen Backofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

### **Empanadas mit Fleischfüllung**

Für den Teig:

200 g Mehl, Salz

50 g zimmerwarmes Schweine- oder Butterschmalz

3–5 EL Wasser

Für die Füllung:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

200 g Hackfleisch, am besten vom Lamm oder Rind

2 Eier

1 EL Rosinen, in Sherry eingeweicht

2 EL grob gehackte, geröstete Pinienkerne

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

etwas gemahlener Zimt und Ingwer

1 Msp Piment

Außerdem:

1 Eiweiß, 1 Eigelb, 1 EL Sahne

2–3 EL Sesam

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken eines Handrührgerätes verkneten, zu einer Kugel formen und kalt stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten. Unter das Hackfleisch mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen, zu einem Fleischteig verarbeiten und herzhaft würzen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen und Kreise im Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen. Mit etwas Eiweiß bestreichen. 1 kleinen Teelöffel von der Füllung in die Mitte geben und die Kreise halbmondförmig zusammenklappen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Empanadas damit bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen und im heißen Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

### **Scampi in Filoteig mit Chili-Chicken-Sauce**

2–3 Filoteigblätter (TK), je nach Größe  
1 Eiweiß  
12 Scampi, geschält mit Schwanz  
Öl zum Ausbacken  
Chili-Chicken-Sauce zum Eintauchen

Die Filoteigblätter so zurechtschneiden, dass man die Scampi damit umhüllen kann. Die Teigblätter mit Eiweiß bestreichen, Scampi drauflegen und fest mit dem Teig umhüllen. Die Kanten festdrücken. Im heißen Öl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In die Chili-Chicken-Sauce tauchen und genießen.

### **Crostini mit Tomaten**

1 Ciabattabrot oder Baguette  
Olivenöl zum Rösten.  
3 aromatische Fleischtomaten  
100 g Büffel-Mozzarella  
einige Basilikumzweige  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
2-3 EL bestes Olivenöl

Das Brot in Scheiben schneiden, größere Brotscheiben noch einmal halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig rösten.

Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden, ebenso wie den Mozzarella. Alles miteinander vermischen. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenmischung auf die Brote häufen und eventuell mit einem Basilikumblatt garnieren.

## **Lachsbrötchen**

1 kleines Baguette  
100 g Frischkäse  
1 EL geriebener Meerrettich  
200 g Räucherlachs  
frische Dillzweige  
evtl. frisch gehobelter Meerrettich zum Darüberstreuen

Das Weißbrot in Scheiben schneiden.

Frischkäse mit Meerrettich und falls nötig mit etwas Sahne verrühren. Die Brote mit der Creme bestreichen und mit den Lachsscheiben hübsch belegen. Mit Dillspitzen und evtl. mit Meerrettich garnieren.

## **Grissini mit Parmaschinken**

Jeweils ein dickeres Grissini mit einer längs durchgeschnittenen Parmaschinkenscheibe umwickeln.