

GV 2022
Freitag, 21. Januar 2022
Apéro-Rezepte – von Karl Kalt



Tramezzini mit Schinkenfüllung

Schwarze Oliven im Teigmantel

Gefüllte Zucchini-Röllchen

Mini-Tartelettes

Tramezzini mit Schinkenfüllung

Für 12 Stück

3	Zweige Stangensellerie. (klein und hart)	<ul style="list-style-type: none">• Den Stangensellerie zuerst in dünne Scheibchen schneiden, dann im Cutter oder mit einem Wiegemesser grob hacken.• Die Schinkenscheiben ebenfalls grob hacken• Mayonnaise und Senf verrühren, Stangensellerie und Schinken gründlich mischen, bis alles gut verbunden ist,• Die Toastbrotsscheiben dünn entrinden. Jeweils 1/3 der Masse darauf ausstreichen. Mit einer 2. Scheibe decken und andrücken.• Das Sandwich mit einem grossen Messer diagonal vierteln.
125 g	Schinken dünn geschnitten	
3 EL	Mayonaise	
1 TL	Senf (gehäuft)	
6	Scheiben Toastbrot	



Schwarze Oliven im Teigmantel

Für 4 Personen

100 g Mehl	<ul style="list-style-type: none">• .Oliven abtropfen lassen, entsteinen und grob hacken• Mehl mit Eiern und etwas Salz glatt verrühren• Oliven zum Teig geben und unterheben• Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und dazugeben• Tomaten klein würfeln, mit Thymian und etwas Cayennepfeffer zum Teig geben.• Petersilie klein hacken und zu anderen Zutaten geben.• Alles gut vermischen• Frittieröl auf ca. 180°C erhitzen. Von der Masse mit einem Esslöffel kleine Klösschen abstechen und Portionenweise ca. 5 Min. goldbraun frittieren.• Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Holzspiesschen servieren.
2 Eier	
300 g Schwarze Oliven	
4 Knoblauchzehen	
1 Zwiebel	
10 getrocknete Tomaten	
1 TL Thymian	
Cayennepfeffer	
½ Bund Petersilie	
Distel Öl zum Frittieren	



Gefüllte Zucchinirollchen

Je 1	Zucchini (grün und gelb)	<ul style="list-style-type: none">• Zucchini waschen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden.• 5 Min. im Dampfgarer garen, abkühlen lassen• Scheiben mit Käse bestreichen• Salzen und pfeffern• Räucherlachsscheiben (oder gräucherte Forelle) in Streifen schneiden und auf den Ziegenkäse legen.• Mit Zitronensaft beträufeln.• Einige Petersilienblättchen darüber geben.• Zucchinischeiben aufrollen
4 Sch.	Rauchlachs oder geräucherte Forelle	
1	Zitrone	
150 g	Ziegen Frischkäse	
1 Bd.	Petersilie glattblättrig	
Salz, Pfeffer		

Selbstverständlich kann betreffend der Füllung jeder die Phantasie walten lassen.



Mini-Tartelettes

16 Stück

16 St.	Mini-Tartelettes	<ul style="list-style-type: none">• Für die Füllung 1:• Sardellenfilets auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Anschliessend fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.• Den Mozzarella ebenfalls trocken tupfen und mittelfein hacken. Zu den Sardellen geben. Meerrettichpaste sowie Pfeffer aus der Mühle beifügen und alles gut mischen.• Schnittlauch in Röllchen schneiden und für Garnitur beiseitestellen.• Für die Füllung 2:• Cherrytomaten vierteln, dann klein würfeln. In einem Sieb unter Schütteln gut abtropfen lassen. In eine kleine Schüssel geben.• Die Lachstranche sehr klein Würfeln. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Beider zu den Cherrytomaten geben. Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und beifügen. Alles sorgfältig mischen.• Fertigstellen:• Die Tartelettes auf ein Backblech geben. 8 Stück mit der Mozzarellamischung füllen, die anderen leer lassen. Sofort im 120°C heissen Ofen in der Mitte 10 Min. Backen.• Die Tartelettes herausnehmen. Die leeren Küchlein mit der Tomatenmischung füllen. Die Mozzarella-Tartelettes mit dem beiseitegelegten Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.
30 g	Sardellenfilets in Öl eingelegt	
80 g	Mozzarella	
1 TL	Meerrettichpaste	
½ Bd.	Schnittlauch	
8	Cherrytomaten klein	
1 Tr.	Rauchlachs	
3	Basilikumblätter	
1 TL	Balsamicoessig	
1 ½ TL	Olivenöl	
Salz, schwarzer Pfeffer		

Selbstverständlich kann betreffend der Füllung jeder die Phantasie walten lassen.

