

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Partybuffet

Köchin: Daniela Balhasi

Thunfisch-Avocado-Tatar in Wan Tan Körbchen

Zutaten:

1 Stk Avocado
200 g Thunfisch
Saft und Schale von 1 Limette
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chilipulver, schwarzer Sesam
15-20 Wan Tan Blätter

Zubereitung:

Die Wan Tan Blätter auftauen lassen. Kleine Förmchen oder ein Mini Muffinblech verkehrt herum auf ein Blech legen. Es gehen auch kleine Espresso Tassen. Die Teigblätter darüberlegen und nach unten drücken. So das kleine Schälchen entstehen. Im Backofen bei 160 Grad Heißluft, hell braun knusprig backen.

Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. In kleine Würfel schneiden. Den Thunfisch in ebenso kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Avocado in eine Schüssel geben. Die Limette abreiben und auspressen und zum Thunfisch Tatar geben. Mit ein paar Spritzer Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie Chili und Sesam würzen. In die ausgekühlten Schälchen jeweils eine kleine Portion geben und mit einer Physalis dekorieren.

Apfel-Rauersalat mit Krencreme

Zutaten für ca. 15 Gläser:

1 Stk Granny Smith Äpfel
2 Stk gekochte Rauner (Rote Rüben)
2 EL Sauerrahm
1 EL Creme Fraiche
Kren
Salz, Pfeffer
Rapsöl
Feigenbalsamessig oder ähnliches

Zubereitung:

Den Apfel sowie die Rauner in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Rapsöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Für 20 Minuten ruhen lassen.

Sauerrahm und Creme Fraiche in eine kleine Schüssel geben. Ordentlich Kren darüber reiben und etwas Salz. Gut verrühren. Eventuell nachwürzen. In einen Spritzsack füllen. Den Rauner Salat in kleine Gläser füllen und etwas Krencreme aufspritzen. Mit Kresse dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Roastbeefröllchen mit Kartoffelkäs

Zutaten für ca. 20 Röllchen:

10 Scheiben Roastbeef (wenn die Scheiben nicht so breit sind, die doppelte Menge besorgen und nicht halbieren)
300 g mehlig Kartoffeln gekocht und ausgekühlt
150 g magerer Topfen
2 Ei Creme Fraiche
1 Ei Sauerrahm
1 kleinen Bund Schnittlauch
1 Msp. Curry Pulver, Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Roastbeefscheiben der Länge nach halbieren und so einrollen damit in der Mitte Platz bleibt zum Füllen. Die Kartoffeln zweimal durch eine Presse drücken und mit dem Topfen und den restlichen Zutaten vermengen.

Die Hälfte des Schnittlauches fein schneiden und unter die Kartoffelmasse mischen. Die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Spritzsackes in die Roastbeefringe füllen. Mit je 2 Schnittlauchhalmen dekorieren. Auf kleinen Gourmetlöffeln servieren.