

Dreierlei Lachs- und Garnelen-Häppchen

(für 18 Partylöffel / 6 Personen)

Lachs-Frischkäse-Röllchen

2-3 Scheiben Räucherlachs
ca. 5 EL Kräuter-
Frischkäse

Den Frischkäse auf die Lachsscheiben streichen, aufrollen und gut kühlen (evtl. kurz ins Eisfach). Dann mit einem scharfen, nassen Messer in dekorative Scheiben schneiden und auf 6 Partylöffel verteilen.

Garnelen-Gurken-Cocktail

6 TK-Garnelen ohne Schale
(am besten gegart)
1 Stck. Salatgurke (10 cm)
einige Zweige Kerbel
Salz und Pfeffer
1/2 unbehandelte Limette
(Saft und abgeriebene
Schale)
Honig oder brauner Zucker
2 EL Öl

Die Salatgurke zunächst schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen, dann in kleine Stücke schneiden. Bis auf einen Zweig den Kerbel grob hacken und zu den Gurkenstückchen geben. Die Garnelen auftauen lassen (rohe Garnelen entdarmen und garen). Aus Öl, etwas Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer und dem restlichen fein gehackten Kerbel eine Vinaigrette herstellen. Die Gurken mit der Vinaigrette mischen und mit den Garnelen auf 6 Partylöffeln anrichten.

Lachstatar auf Chicoree

40 g Räucherlachs
40 g frischen rohen Lachs
1 Frühlingszwiebel
1 TL Meerrettich aus dem
Glas
1 kleiner Chicoree
2 Zweige Dill
Salz und Pfeffer
1/2 unbehandelte Limette
(Saft und abgeriebene
Schale)
Honig oder brauner Zucker
2 EL Öl

Räucherlachs, rohen Lachs, 1 Zweig Dill und das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebel sehr, sehr fein hacken. Alles mit 1/2 EL Limettensaft, etwas Limettenschale, Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Chicoree halbieren, den Strunk entfernen und die weichen Blätter in feine Streifen schneiden. Aus Öl, etwas Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen, mit fein gehacktem Dill verfeinern, unter den Chicoree mischen und diesen auf den letzten 6 Partylöffeln verteilen. Darauf mit Hilfe zweier Löffel Nocken vom Lachstatar setzen.