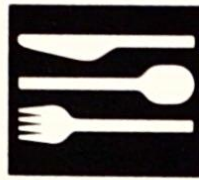


# Bunte Vorspeisenpalette

4 Personen



Vorspeisen  
Karte Nr. 1

1





# Bunte Vorspeisenpalette

Vorspeisen  
Karte Nr. 1

1

Zubereitungszeit 10-15 Min. pro Gericht

## Sauce Vinaigrette

- 3 Eßl. weißer Weinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Teel. mittelscharfer Senf
- 8 Eßl. Olivenöl

## A) Lauch à la Vinaigrette

- 4 gekochte, kalte Lauchstangen
- 1 Tasse Sauce Vinaigrette
- 2 Eßl. gehackte Petersilie

## B) Tomaten à la Vinaigrette

- 4 feste, reife Tomaten
- 1 Tasse Sauce Vinaigrette
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe

## C) Krabben und Spargel

- 100 g gekochte und geschälte Krabben
- 150 g Spargelspitzen aus der Dose
- 1 Tasse Sauce Vinaigrette
- 2 Eßl. fein geschnittener Dill

## D) Eier mit Kaviar

- 4 hartgekochte Eier
- 1 kleines Glas roter oder schwarzer Kaviar (Kaviarersatz)
- 6-8 schwarze oder grüne Oliven
- 50 g Mayonnaise

## E) Hühnerleber „bonne femme“

- 350 g Hühnerleber
- 1 Zwiebel, 2 Eier
- 1 Teel. Salz, ½ Teel. Pfeffer
- 3 Eßl. Butter, 1 Schuß Cognac
- 100 g Champignons

Die Zutaten zur Sauce Vinaigrette 5 Min. kräftig schlagen.

**A.** In die Grundsauce Petersilie geben und die Sauce über die Lauchstangen gießen.

**B.** Tomaten in Scheiben schneiden, mit Zwiebel und Knoblauch bestreuen und die Grundsauce leicht unterziehen.

**C.** Spargel und Krabben vermischen. Dill in die Grundsauce rühren und über den Salat gießen.

**D.** Die geschälten Eier der Länge nach halbieren. Auf jede Eihälfte etwas Mayonnaise setzen und mit einem Klacks Kaviar krönen. Je nach der Farbe des Kaviars mit gehackten schwarzen oder grünen Oliven verzieren.

**E.** Hühnerleber von Sehnen befreien und in 1 Eßl. Butter einige Min. braten; die Leber sollen weich und innen zartrosa bleiben. Leber in eine große Schüssel geben. Zwiebel kleinschneiden, Champignons putzen und fein hacken und mit etwas Butter in der Leberpfanne dünsten. Mit einem Schuß Cognac ablöschen und alles zu der Leber geben. 2 Eier wachsweich kochen, schälen, auf die Leber legen und alles grob zerhacken. Die restliche Butter schmelzen und darübergeben, salzen und pfeffern. Die Masse gut verrühren.