

Hors d'œuvre Platte

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 40

1



Hors d'œuvre Platte

Vorspeisen
Karte Nr. 40

1

Zubereitungszeit 30 Min.

Pikante Champignons:

1 kleine Dose Champignons
1 kleine feingehackte Zwiebel
1 Eßl. gewiegte Petersilie
6 gefüllte Oliven
4 Eßl. Öl
2 Eßl. Essig
Salz, weißer Pfeffer
Peperoni und Petersilie zur
Garnierung

Hühnerfleisch-Cocktail:

2 gekochte oder gebratene
Hühnerbrüste
6 Cocktailkirschen
4 Scheiben Ananas
2 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. Sahne
¼ Teel. Curry
¼ Teel. Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 Zitronenscheibe

Garnierter Räucherlachs:

3 hartgekochte Eier
1 Dose Räucherlachs
2 Eßl. Kaviar
½ Bund Dill

Mit Weißbrot oder Toast servieren.
Für ein kaltes Büfett geeignet.
Getränkervorschlag: Sherry.

1. Die abgetropften Pilze mit halbierten Oliven mischen und mit einer Marinade aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz, gewiegter Petersilie und Zwiebelwürfelchen anmachen. Mit Peperoni und Petersilie garnieren.

2. Hühnerfleisch und Ananasscheiben in Würfel schneiden, Cocktailkirschen halbieren. Alles mit einer gut verrührten Sauce aus Mayonnaise, Sahne und den Gewürzen vermengen. Mit Zitronenscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

3. Eier schälen und vierteln. Den Lachs gut abtropfen lassen und zu Röllchen formen. Eiviertel und Lachsröllchen zusammen dekorativ anrichten, mit Kaviar und Dill garnieren.
