

Antipastiteller mit selbst gemachter Mettwurst und Schinken



Zutaten:

6 große Scheiben Schinken, dünn geschnitten
18 mittlere Scheiben Mettwurst oder Salami

Auberginen mit Tomatensauce

Zutaten:

1 große Aubergine
Olivenöl
Für die Tomatensauce
8 große Tomaten
2 kleine Zwiebeln/Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 kleine Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3–4 Basilikum-Blätter
Margarine

Zubereitung:

Die Aubergine in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und auf Küchenkrepp legen, das austretende Wasser abtupfen. Reichlich Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen-Scheiben bei starker Hitze beidseitig anbraten. Dann erneut auf Küchenkrepp legen, salzen und pfeffern.

Für die Tomatensauce die klein geschnittenen Zwiebeln in Margarine anbraten. Die Tomaten häuten, würfeln und zu den Zwiebeln geben, ebenso die Knoblauchzehe und die Lorbeerblätter. Bei schwacher Hitze 20 Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Knoblauchzehe und die Lorbeerblätter entfernen.

Beim Anrichten die Tomatensauce auf die Auberginen-Scheiben geben und mit den in schmale Streifen geschnittenen Basilikum-Blättern dekorieren.

Eingelegte Pilze

Zutaten:

500 g kleine feste Champignons
Olivenöl
Balsamico-Creme
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frische Thymian-Blätter

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in Olivenöl rundum kurz anbraten, salzen und pfeffern, dann mit dunkler Balsamico-Creme und reichlich frischen Thymian-Blättern anrichten.

Gebratene Zucchini

Zutaten:

3 kleine Zucchini
Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel oder Schalotte
1 gehackte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Balsamico
Kräuter der Provence

Zubereitung:

Die Zucchini nicht schälen (!), in schräge Scheiben schneiden und in Olivenöl in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Nach dem Wenden die klein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch dazugeben.

Wenn die Zucchini-Scheiben gar sind, salzen, pfeffern und in der Pfanne mit Balsamico (braun, normal/keine Creme!) ablöschen. Beim Anrichten leicht mit den Kräutern der Provence bestreuen.

Paprika mit Pinienkernen

Zutaten:

je nach Größe jeweils 1–2 rote und gelbe Paprika
Olivenöl
weiße Balsamico-Creme,
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Pinienkerne

Zubereitung:

Die Paprika waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und entkernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Paprika-Viertel oder -Hälften mit der Innenseite auf das Backpapier legen und in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben. Braten bis sich braune Blasen auf der Haut bilden, heraus nehmen und sofort mit nassem, kaltem Küchentrepp oder einem

feuchten Küchentuch abdecken und etwas abkühlen lassen. Danach lässt sich die Haut einfach abziehen. Die Paprika je nach Größe vierteln oder achteln und auf eine Platte legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und etwas weiße Balsamico-Creme drüber träufeln.

Beim Anrichten die zwischenzeitlich ohne Fett kurz gerösteten Pinienkerne über die Paprikascheiben verteilen.

Kandierte Möhren

Zutaten:

1 Bund Babymöhren
100 g Rohrzucker
150 g Butterschmalz
10 kleine Minzblätter

Zubereitung:

Die Möhren putzen, dabei etwa 1-2 cm vom Laub stehen lassen, evtl. längs halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne langsam erhitzen, dann soviel Rohrzucker einstreuen bis der Boden leicht bedeckt ist. Die Möhren einlegen und bei niedriger Temperatur garen, einmal wenden, zum Schluss die in schmale Streifen geschnittenen Minzblätter zugeben. Warm servieren!

Anrichten

Die Teller mit dem Schinken, den Wurstscheiben und den verschiedenen Vorspeisen anrichten. Zum Dekorieren evtl. noch Basilikum-Blätter oder jeweils 1 kleinen Thymian-Zweig verwenden.

Die Auberginen, die Pilze, die Zucchini und die Paprikaschoten lassen sich gut am Vortag zubereiten, ebenso die Tomatensauce.

Beim Servieren sollte die Tomatensauce leicht erhitzt auf die Auberginen gegeben werden.

Die Möhren sind warm zu servieren.

Auch die Pinienkerne sollten erst kurz vor dem Servieren über die Paprikaschoten verteilt werden.