

# Genussvolle Fingerfood-Party

---

zum 100-jährigen Jubiläum

Gurken-Holunder-Spritz

Rote Bete Carpaccio auf Avocadocreme

Gebratener grüner Spargel mit Brotchips

Frittata mit Allerlei

Variationen von Pinsa

Rhabarber-Tiramisu mit Schokoladenerdbeeren



AggerEnergie Kochstudio  
02261 3003-120  
[vera.zielberg@aggerenergie.de](mailto:vera.zielberg@aggerenergie.de)

## Gurken-Holunder-Spritz

Für 10-12 Gläser

1 Bio-Salatgurke (ca. 350 g)

waschen, trocken tupfen.  $\frac{3}{4}$  der Gurke mit dem Küchenmixer fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen.

Restliche Gurke in dünne Scheiben schneiden (oder in Spiralen hobeln) und versetzt auf 10-12 Spieße geben.

40 ml Limettensaft

120 ml Gurkensaft mit  
und

50 ml Holunderblütensirup

mischen. Je 20 ml der Mischung in (Wein) Gläser füllen, nach Wunsch jeweils ein zugeben. Mit insgesamt

Eiswürfel

1 Flasche Prosecco

auffüllen. Mit

Mineralwasser

aufspritzen

und mit Spießern verzieren und servieren.

## Rote Bete Carpaccio auf Avocadocreme

Für eine große Platte

2	mittelgroße Rote Bete Olivenöl einreiben, mit Groben Meersalz	mit  bestreuen und im heißen Backofen ca. 1 Stunde bissfest garen, abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Saft, der beim Garen ausgetreten ist und und
1 EL	Olivenöl	
1 EL	Zitronensaft	
1 EL	Balsamicoessig Salz Zitronenpfeffer Cumin	würzen.
1	reife Avocado	halbieren, Kern entfernen und mit
2 EL	griechischem Joghurt	und dem Saft und Abrieb von
½	Limette	und
1 TL	Olivenöl	
1	Knoblauchzehe, gepresst Salz Chiliflocken Agavendicksaft	und  würzen.
		Avocadocreme auf eine Platte streichen, die rote Bete fächerförmig darauf anrichten. Außen herum geben.
	Rucola	Alles mit
	Olivenöl Zitronensaft Grobem Salz Schnittlauchröllchen Frühlingszwiebelröllchen	beträufeln, mit  oder garnieren.

**Tipp:** Als Fingerfood einfach in kleinen Portionen auf Tellerchen anrichten oder auch auf geröstetem Brot servieren.  
Ziegenfrischkäse, Schafskäse, Parmesanspäne oder Burrata als Topping ergänzen.

## Gebratener grüner Spargel mit getrockneten Tomaten und Bärlauch-Dip

Für ca. 6 Portionen

750 g	grünen Spargel	Für den <u>Spargel</u> im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden, je nach Dicke der Stangen der Länge nach halbieren.
1	Zwiebel	pellieren und fein würfeln, beiseitestellen.
10	getrocknete Tomaten (in Öl)	in feine Streifen schneiden, beiseitestellen.
2 EL	Pinienkerne	in einer Pfanne ohne Fett anrösten, beiseitestellen.
2 EL	Olivenöl	Spargel in einer Pfanne in rundherum anbraten. Zwiebeln und getrocknete Tomaten zugeben und mitbraten. In zwei Schritten mit insgesamt
150 ml	Gemüsebrühe	ablöschen, zwischendurch einkochen lassen. Der Spargel soll am Ende der Garzeit noch bissfest sein, die Brühe eingekocht. Mit
	Salz Zitronenpfeffer Zucker Zitrone	würzen.
	Parmesanspänen	Spargel mit Olivenöl beträufeln, mit Pinienkernen und garnieren und nach Wunsch mit Bärlauch-Dip und geröstetem Graubrot servieren.
		<u>Bärlauch-Dip</u> auf Vorrat, jeweils
1/3	Bärlauch	
1/3	Butter	
1/3	Schafskäse	
1 EL	Olivenöl	pürieren, mit
	Salz, Chiliflocken Zitrone Zucker	würzen.

**Variationen:** Gebraten Spargel und Bärlauch-Dip zu Spaghetti servieren, hierzu den Spargel eventuell dritteln. Oder statt Bärlauch-Dip einfach Olivenöl, Parmesankäse, Pinienkerne und Kräuter auf den Spargel geben.

## Frittata mit Allerlei

Für ca. 40 Stücke

Backpapier Olivenöl	Eine Backform ca. 18 cmx25 cm mit auslegen, mit bestreichen.
1 Knoblauchzehe, zerdrückt	und
4 Frühlingszwiebel, gehackt	und
1 grüne Paprika, in Würfel	und
1 rote Paprika, in Würfel	in einer Pfanne mit
1 EL Olivenöl	andünsten, nicht bräunen. Abkühlen lassen. Mit
200 g Kartoffel, gekocht Pellkartoffeln, geschält, gewürfelt	mischen.
5 Eier, Kl. M	mit
100 g saure Sahne	und
100 g Parmesan, gerieben	
3 EL Schnittlauchröllchen	
3 EL Petersilie, gehackt	vermengen. Abgekühltes Gemüse unterheben, mit
Salz	
Pfeffer	kräftig würzen.
	Mischung in die Backform geben und Oberfläche glatt streichen. Im heißen Backofen bei 160°C ca. 30 Minuten goldbraun backen. (bis Mischung Bläschen bildet und innen stockt). Vorsichtig auf ein Brett kippen, Folie entfernen.
	Abkühlen lassen, in 48 Quadrate schneiden, mit bestücken und mit der Avocadocreme oder „Allerlei“ servieren.
Holzspießen	
<b>Avocadocreme</b>	
1 Avocado	halbieren, Stein entfernen, Frucht schälen, Fruchtfleisch mit
30 g Parmesan od. Pecorino	
Salz	
Cayennepfeffer	
2-3 EL Zitronensaft	
Honig	
½ Bd. Basilikum	
Knoblauch	grob pürieren oder zerkleinern.

Allerlei: Zugabe von Kräuter, Spinat, Oliven, Kapern.

Als Deko z.B. Parmaschinken, kleine Tomaten, gebratene Garnelen, frische Feigen, gebratene Garnelen, Mozzarella, Rucola geben und mit Crema di Balsamico garnieren und servieren.

## Pinsa

380 g Weizenmehl Typ 00  
 80 g Reismehl  
 40 g Kichererbsenmehl oder  
 Sojamehl  
 5 g Hefe  
 310 g kaltem Wasser  
 12 g Salz  
 12 g Olivenöl

in eine Rührschüssel geben. Mit  
 und ca.  
 und  
 und  
 ungefähr 6 Minuten kneten, bis ein gleichmäßiger  
 Teig entsteht.

30 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann  
 nochmal durchkneten.

Der Teig ist relativ feucht, aber stabil.

Teig in eine eingeeölte Plastikwanne oder  
 Schüssel geben und luftdicht verschließen.

Dann für 24-72 Stunden in den Kühlschrank  
 stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu 6-8  
 Bällchen formen. Dafür bei Bedarf

Reismehl od. Hartweizengries

auf die Arbeitsfläche geben. Portionen vorsichtig  
 etwas auseinanderziehen und von innen nach  
 außen zu Päckchen formen. Dann weitere 2-3  
 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Backofen auf Höchsttemperatur stellen (Ober-  
 Unterhitze), Backblech oder Pizzastein mit  
 vorwärmen.

Reismehl od. Hartweizengries

Teig auf einer mit  
 bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern zu  
 ovalen Fladen ziehen. Pinsa zum Vorbacken mit  
 oder wenig

Olivenöl  
 Tomatensauce\*  
 Pesto

oder  
 bestreichen und für 2-3 Minuten vorbacken.

Tipp: so ist die Pinsa ein paar Tage  
 luftdichtverpackt haltbar oder kann auch  
 eingefroren werden.

Tomatensauce  
 Pesto

Pinsa nun nach Geschmack dünn mit

bestreichen und nach Wunsch mit

Mozzarella, Pilzen, Kapern,...

belegen und ca. 10 Minuten backen.  
 Wenn die Pinsa frisch aus dem Ofen kommt,  
 beleg die Pinsa oder ergänze den Belag nach  
 Belieben: Ruccola, Parmaschinken,  
 Fenchelsalami, kleine Tomaten,  
 Burrata, frische Feigen, Lachs...

\*Tomatensauce: Passierte Tomaten, Salz, ital. Kräuter, Zucker, Pfeffer, Knoblauch

## Rhabarber-Tiramisu

Für ca .8 Portionen

### Für den Kompott

500 g	Rhabarber	putzen, waschen und in 3 cm Stücke schneiden.
80 g	Zucker	in einem Topf karamellisieren, die Hälfte des Rhabarbers und
1 EL	Wasser	zugeben und 5 Minuten köcheln lassen, restlichen Rhabarber
		und
2 EL	Amaretto	und
1 P.	Vanillinzucker	zugeben und kurz weiter kochen, abkühlen lassen.

Ein paar schöne Rhabarberstücke zur Deko beiseite legen.

### Für die Creme

2	Eigelbe (sehr frisch)	mit
30 g	Zucker	und
1 Pr.	Salz	schaumig rühren.
250 g	Mascarpone	und
250 g	Quark	unterrühren.

Tipp: satt Ei einfach 100 g geschlagene Sahne verwenden.  
Creme in Spritzbeutel füllen.

1	Orange	den Saft auspressen. Von ca.
150 g	Löffelbiskuit	die Hälfte in Portionsgläsern oder Auflaufform verteilen, mit

Orangensaft beträufeln.  
Eine Lage Kompott auf die Biskuits geben, dann eine Lage  
Creme darauf glattstreichen, das Ganze wiederholen.  
Tiramisu vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden kalt stellen.  
Dann mit den restlichen Rhabarberstücken und  
1-2 EL gehackten Pistazien dekorieren und servieren.

Tipp: mit Schokoladenerdbeeren servieren, hierzu Erdbeeren mit Grün waschen, trocken tupfen. Mit der Spitze in geschmolzene Schokolade (weiß oder dunkel) tunken und nach Wunsch in gehackte Mandeln oder Pistazien tauschen.