

Canapés mit Salbeiaufstrich



Zutaten für 16 Stück:

4-8 Scheiben Toastbrot amerikanische Art oder Kastenweißbrot

4-8 Scheiben fein geschnittene Truthahnbrust

Lachsschinken (optional)

4-8 grüne oder schwarze Oliven

4-8 Wachteleier (optional)

Bresaola (optional)

Eismeergarnelen (optional)

Salbeiaufstrich:

2 Bund Frühlingszwiebeln

10 Blätter frischer Salbei

4 EL Olivenöl

2 EL Weißwein

2 Teelöffel scharfer Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Mit einer Form oder einem kleinen Glas runde Brotscheiben ausstechen. Oder Toastbrot entrinden und vierteln. Jede Brotscheibe dünn mit Salbeisauce bestreichen.

2. Truthahnbrust oder Lachsschinken rund ausstechen und auflegen. Mit Olivenscheiben garnieren.

Varianten:

- Optional Wachteleier wie Spiegeleier braten, ausstechen und auflegen. Leicht salzen und pfeffern.

- mit Bresaola und Orangensstück

- mit Eismeergarnelen

Salbeiaufstrich:

1. Von den Frühlingszwiebeln nur die hellen Teile verwenden, Menge sollte ca. 80-100 g sein. Putzen und grob würfeln. Frühlingszwiebeln 2-3 Minuten blanchieren, dann sind sie ganz mild. Die Salbeiblätter waschen und grob hacken.

2. Die gut abgetropften Frühlingszwiebeln und den Salbei mit dem Öl, Wein, Senf mit dem Mixstab fein pürieren. Für eine sämiger Konsistenz 20-40 g Toastbrotrinden zugeben. Den Aufstrich mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant abschmecken.

Hinweise:

Der Salbeiaufstrich ist gut für Einladungen geeignet, lässt sich alles prima vorbereiten.

Brotscheiben mit Salbeiaufstrich schmecken auch ohne Belag - nur mit Oliven garniert.

Die für den Einkauf benötigten Mengen hängen von der Art der Canapés ab.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Canapés, Fleisch, Geflügel, Pute, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.10.2024