

Amuse-Bouche (gueule):

Bliederdeeg mat Kéis
Bliederdeeg mat Sesam oder Chia
Dattelen an der Ham an am Salbei à la Max K
Grissini ▶ BA Baken
Paprikatranchen, gefüllt
Saumon
Tapenade
 Tapenade mat Thymian

Waarm Amuse-Bouchen:

Crevetten
Crevetten op spuenesch
Quetsche mat Speck
Speckdattelen mat Mandelen

Amuse-Bouche

Bliederdeeg mat Kéis

Mir brauchen:

Bliederdeeg

Eegiel

Emmentaler

Uluecht:

Den Deeg ausrullen a mat Eegiel besträichen.

Den Emmentaler driwwer rappen a mam Bakrouleau fest drécken.

De Bakblech fiicht maachen.

Den Deeg a Sträifen oder aner Forme schneiden an op de Bakblech leeën.

Den Uewen ob 200°C ophëtzen.

Zirka 10 bis 15 Minutte baken.

Bliederdeeg mat Sesam oder Chia

Mir brauchen:

Bliederdeeg

1 Ee

Sesam a Chia

Uluecht:

D'Ee ofklappen.

Den Deeg ausrullen a mam Ee besträichen.

Sesam oder Chia drop streeën a mat der Deegrull andrécken.

Den Deeg a Sträifen (zirka 7 x 3 cm) schneiden an zu Forme schneiden a dréien.

De Schäffche gutt op 190° erwiermen. An der Zäit d'Stécker nach roue loossen.

Zirka 10 Minutte baken.

Remark: D'Amuse-Bouche kenne virum Baken och agefruer ginn.

Foto vum Juni 2020



Dattelen an der Ham an am Salbei à la Max K

Je eng Dattel an e Salbeiblat wéckelen an duerno an eng Schläiss réi Ham.

Dat Ganzt ënner dem Grill 2 Minutte wiermen.

Grissini

► BA Baken

Ham mat Parmesan

Réi Ham, am beschte Jambon de Serranjo
Reng geschnidde Parmesan-Tranchë
Blieder Ruccola

Paprikatranchen, gefëllt

Mir brauchen:

Eng rout Paprika
Frëschkéis
Schwaarz Oliven ouni Steng
Bratzelen
Salz a Pfeffer



Uluecht:

Bratzele wäschen an a kleng Stécker schneiden.
De Frëschkéis mat Salz a Pfeffer wierzen.
De Paprika an Tranchë schneiden, dobäi no Méiglechkeet de Still matschneiden.
E bësselche Frëschkéis op'd Paprikatranchë leeën a mat enger Oliv a Bratzelen dekoréieren.

Saumon

Mir brauchen:

Gereecherte Saumon
Frëschkéis mat Ram
Frësch Cornichon
Bratzele fir Zooss a fir Dekoratioun
Dill
Salz a Pfeffer

Doriwwer eraus:

Kleng Dëppercher

Uluecht:

Bratzelen an 3 bis 5 cm laang Stécker schneiden. Kleng Äscht vum Dill ofpëtzen.
Bratzele reng schneiden a mam Kéis vermëschen. Mat Salz a Pfeffer wierzen.
De Buedem vun de Dëppercher domat fëllen.
De Saumon a Sträife schneiden, d'Cornichë wierfelen. Déi zwou Saachen an de Dëppercher op dem Kéis verdeelen.
Mat de Bratzelen a dem Dill dekoréieren.

Tapenade

Mir brauchen:

100 g Mozzarella
½ Béchs Anchois
½ Glas Oliven ouni Kären
Basilikum
Scheiwe Brout, Baguette



Uluecht:

Mozzarella, Anchois an Olive püréieren.
Mat frësche Basilikum-Blieder dekoréieren.

Foto vum Familljefest Sept. 2009

Tapenade mat Thymian

Mir brauchen:

2 Tase gréng Oliven ouni Kären
1 Knuewelekszéif
Jus vun enger klenger Zitroun
2 oder 3 Anchoisen
2 IL Olivenueleg
1 IL Thymian
Peffer

Uluecht: (ca. 1 Stonn)

D'Anchoisen 10 bis 15 Minutten an'd Waasser leeën.
All Ingredienten zesumme püréieren.

Waarm Amuse-Bouchen

Crevetten

Mir brauche fir 6 Portiounen:

12 Crevetten
1 Charlotte
e bësselchen Amaretto
2 dl Ram
1 Messerspëtz Cayenne-Peffer
Bratzelen
Botter
Salz a Peffer

Uuecht:

D'Charlotte reng hacken an am Botter ubroden.
D'Bratzelen a kleng Stécker schneiden.
Crevetten dobäi ginn a mat Salz a Peffer wierzen. E puer Minutte kachen.
Den Amaretto dobäi schëdden an e bësselche goe loossen.
Ram dobäi ginn, andecken.
Mat e bësselche Cayennepeffer wierzen.
An'd Schossele ginn, mat de Bratzelstécker dekoréieren an zerwéieren.
Iddie op Geschir (Fa. Duo tableware bvba) 2013

Crevetten op spuenesch

Mir brauchen:

Crevetten
1 Ënn
E puer Knuewelekszéiwen
Olivenueleg

Uuecht:

Ënn a Knuewelekszéiwe reng schneiden. Am Ueleg liicht ubroden.
D'Crevetten dobäi ginn an e puer Minutte broden, bis alles gutt waarm ass.

Erënnerung un gutt spuenesch Tappaen zu Tarifa an den 80er

Quetsche mat Speck

Gedrèchent Quetsche mat morem Speck awéckelen.
Ca. 2 Min. a der Mikrowell (op Max.) wieren, duerno ca 7 Min. mat Uewerhëtzt (op mëttler Stuf) grillen.

Speckdattelen mat Mandelen

Mir brauche fir ca. 8 Leit:

24 Dattelen

12 Tranchë more Speck

24 Mandelkären oder 50 g gehackte Mandelen

2 Knuewelekszéiwen

2 IL Olivenueleg

Peffer

Uluecht:

D'Specktranchë de breede Wee duerchschniden.

Mandelkären oder gehackte Mandelen an de Pan ouni Fett réischteren.

Dattele mat de Mandele fëllen an dem Speck ëmwéckelen.

Evtl. mat klengen Hëlzer fixéieren.

De Knuewelek am Ueleg ubroden.

D'Speckdattelen dobäi ginn a kräfteg ubroden.

Pefferen a waarm zerwéieren.