

Spiegelei auf Blutwurst und Apfelkompott (warm)

- Ein Spiegelei in einer Ringform sautieren
- Pochierte und erkaltete Blutwurst schälen, fein schneiden und mit gehackten Zwiebeln sautieren
- Die Blutwurstmasse und das Apfelkompott abwechselnd in eine Ringform füllen
- Ringform abziehen und das Ei obenauf setzen



Entenlebermousse in Sauternes-Gelee auf Orangen-chutney (kalt)

- Sauternes-Wein mit Agar-Agar binden und in einer Form flach ausgiessen
- Sauternes-Gelee in Rechtecke schneiden, Entenlebermousse aufspritzen und einrollen
- Einen gebackenen Mürbteigstreifen mit Orangenchutney bestreichen und die Entenleberrolle darauf anrichten



Kalbstatar mit Kakaobohnensplitter und Anisblatt (kalt)

- Ein Kalbsfilettatar mit Kakaobohnensplittern, Salz, Pfeffer und Baumussöl würzen und anrichten
- Ein rohes Spinatblatt mit Aniszucker bestäuben und dekorativ auf das Tatar legen
- Mit Chips von blauen Kartoffeln garnieren



Marinierte Cherrytomaten mit Mozzarella und Parmesancreme (kalt)

- Tomaten vierteln oder achteln, mit Basilikum, schwarzem Pfeffer und Fleur de sel marinieren
- Mozzarella in 5 mm grosse Würfel schneiden
- Mascarpone mit Parmesan und Vollrahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Ein Pesto aus Basilikum, Knoblauch und Pinienkernen herstellen
- Alle Zutaten dekorativ in ein kleines Einmachglas einschichten, mit Parmaschinken garnieren



Ovo-lacto-vegetables Fingerfood

Parmesan-Marshmallows auf Trockenfrüchtesalat mit Portwein (kalt)

- Milch aufkochen, in etwas kalter Milch angerührtes Agar-Agar-Pulver dazugeben und 2 Minuten sieden lassen
- Die Flüssigkeit in ein Eiswasserbad stellen, mixen und Olivenöl in einem dünnen Strahl dazugeben
- Fein gehackte getrocknete, fettfreie Tomaten und schwarze Oliven dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und fest werden lassen
- Kleine Kugeln abstechen und in geriebenem Parmesan panieren
- Auf einem Trockenfrüchtesalat mit Portwein anrichten und garnieren

