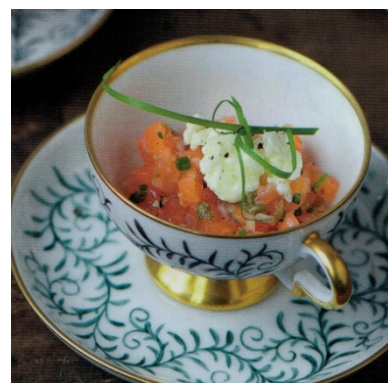


# Entrée

## Lachstartar mit weissem Rührei

Rezept für 6 Personen / Vorspeise / Zubereitung ca. 25 Minuten



### Zutaten

- |            |  |
|------------|--|
| 1          | Zwiebel, fein gehakt   |
| 1 EL       | Kapern, abgespült, abgetropft, fein gehakt                                 |
| 1 EL       | Olivenöl   |
| 1 EL       | Schnittlauch, fein geschnitten   |
| 100gr.     | Lachsrückenfilet, graue Fettschicht entfernt, in feine Würfel geschnitten  |
| ¼ TL       | Salz   |
| 1 Prise    | Pfeffer  |
|            | Wenig Olivenöl   |
| 1          | frisches Eiweiss, verklopft  |
| 3 Prisen   | Salz   |
|            | Wenig Pfeffer  |
|            | Schnittlauch zum Garnieren   |
| 3 Scheiben | Toastbrot, ohne Rand, 4x4cm Stücke, in Bratpfanne geröstet [ ohne Butter ] |

### Zubereitung

1. Zwiebeln und alle Zutaten bis und mit Schnittlauch mischen
2. Lachs begeben, sorgfältig mischen, würzen.
3. Toastbrot in der Bratpfanne ohne Butter goldbraun rösten.
4. Tartar auf dem Toast anrichten.
5. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Eiweiss würzen, in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze rühren bis die Eimasse gestockt ist.
6. Rührei auf Lachstartar-Toast anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

## Crevettentartar auf Toast

Rezept für 6 Personen / Vorspeise / Zubereitung ca. 25 Minuten



### Zutaten

1	Frisches Eigelb
1 TL	Senf
½ TL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 dl	Rapsöl, nicht kaltgepresst
¼ TL	Salz
	Wenig Pfeffer
240gr	Cocktailcrevetten, fein gehackt
1 EL	Ketchup
1 EL	Petersilie, fein geschnitten
	Wenig Chiliflocken
1 Bund	Schnittlauch für Garnitur
3 Scheiben	Toastbrot, ohne rand, 4x4cm Stücke, in Bratpfanne geröstet [ ohne Butter ]

### Zubereitung

1. Eigelb, Senf, Zitronensaft und Knoblauch in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Öl unter ständigem Rühren anfangs Tropfweise, dann im Faden dazugiessen und alles würzen.
2. Crevetten und alle Zutaten bis und mit Chiliflocken begeben, mischen.
3. Toastbrot in der Bratpfanne ohne Butter goldbraun rösten
4. Tartar auf Toastbrot anrichten

Als Tipp: Es kann an der Stelle von Crevetten auch Räucherlachs oder geräucherte Entenbrust verwendet werden.

## Champignons mit Sherry Rezept

400g	kleine Champignons
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
½	rote Peperoni
5 EL	Olivenöl
200 ml	Sherry
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	glatte Petersilie
1	Zitrone

### Zubereitung:

1. Die Champignons waschen und abtrocknen.
2. Die Stiele abschneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoni entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
3. Schalotten, Knoblauch und Chili in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl anbraten. Die Champignons dazugeben und etwa 5 – 10 Minuten braten. Sie sind gar, wenn die gesamte Flüssigkeit in der Pfanne verdampft ist und die Pilze leicht gebräunt sind. Mit dem Sherry ablöschen und noch 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und abkühlen lassen.
4. Die Petersilie waschen, von den Stielen befreien und hacken. Mit den abgekühlten Pilzen vermischen und bis zum Servieren

## Steakhäppchen mit grünem Pfeffer

1	Rumpsteak (300g)
	Pfeffer & Salz
	Olivenöl
4	gegrillte, in Öl eingelegte Paprika
2 TL	grüner Pfeffer
12	Holzspieße

### Zubereitung:

1. Den Fettrand vom Rumpsteak lösen und das Fleisch in Würfel schneiden.
2. In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Steakwürfel rundherum anbraten. Die in Streifen geschnittene, geröstete Paprika dazugeben, den grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen und beides in die Pfanne geben. Die Fleischwürfel aus der Pfanne holen, sobald sie rundherum angebraten sind. Sie sollten jetzt perfekt medium gebraten sein.
3. In jeden Würfel einen Holzspieß stecken und das Fleisch in einer Tapas-Schale anrichten. Paprika und Pfeffer kurz weiter rösten – nach 2–3 Minuten sind sie fertig und kommen zum Fleisch in die Schale.
4. Sofort servieren, damit das Fleisch zart und warm bleibt.