



Apéro Löffel, weder kompliziert, noch besonders aufwändig – und trotzdem sehr fein 😊

Gregor/ Hampi



gebratene Jakobsmuschel

Jakobsmuscheln halbieren, trockentupfen, würzen und mit etwas Puderzucker bestreuen. In der heissen Grillpfanne beidseitig eine knappe Minute braten, bis schöne Grillstreifen sichtbar sind. Auf Gourmetlöffel legen, ein Stück Mango drauf, etwas Cocktailsauce und mit Radieschen und Koriander garnieren.



Scampi auf Mango-Salat

Mango schälen, in feine Würfel schneiden. Chilischote (ohne Kerne) in ganz feine Würfel schneiden Abschmecken mit Meersalz, Pfeffer, Zucker und geriebenem Ingwer. Reisessig und Olivenöl untermischen. Die Scampi mit genügend Olivenöl braten. Erst zum Schluss mit der Soja-Sauce, dem Meersalz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten den Salat mittig auf den Löffel platzieren und die Scampi auf den Salat legen. Mit Kräutern ausgarnieren und sofort servieren.



Capresesalat

Die Tomaten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Tomatenwürfel mit dem Meersalz, Pfeffer, einer Prise Zucker, 2 EL Olivenöl und 1 EL Balsamico marinieren.

Mozzarella in gleichmässige dünne Scheiben schneiden.

Basilikum rüsten, in einen Mixbecher geben und für 10 Minuten anfröhen. (So bleibt die Farbe später beim Mixen besser erhalten.) 1-2 Löffel Olivenöl und den Zitronensaft dazugeben, alles mit einem Pürierstab oder Standmixer fein mixen. Sauce abschmecken.

Brot ganz dünn aufschneiden, mit Öl bepinseln und ausbacken.

Zum Anrichten zuerst jeweils eine Mozzarella-Scheibe auf die Löffel legen. Nun die Tomatenwürfel sauber auf die Mozzarella-Scheibe legen und anschliessend mit der zweiten Mozzarella-Scheibe toppen. Auf diese nochmals ein wenig Tomatenwürfel drapieren. Zum Schluss den Salat mit dem Basilikumdressing übergiessen, den Brot-Cracker aufsetzen und sofort servieren.



Tuna auf Sprossensalat

Mayonnaise mit dem Wasabi vermengen und bereitstellen.
Sesamöl, Sojasauce und weissen Balsamico zu einem Dressing verrühren.
Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und in eine Schüssel geben.
Die Sprossen kurz anschwitzen. und zu den Sesamsamen geben.
Mit dem Dressing vermengen und kurz ziehen lassen.
Tuna auf beiden Seiten kurz (für ca. 1 Minute) braten.
Dünne Scheiben oder Würfel vom Thunfischfilet schneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
Ein kleiner Tupfer Wasabi-Mayonnaise auf die Löffel geben und den Tuna darauf platzieren.
Mit dem Sprossen-Salat und frischen Kräutern ausgarnieren und sofort servieren.



Rindsfilet mit Trüffeljus

Aubergine halbieren, einritzen mit Ölen beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen, In Aluminium-Folie einwickeln und für 45 Minuten im Ofen (180 Grad) backen.
Kalbs-Jus zusammen mit Portwein und Trüffel-Öl kurz aufkochen, abschmecken mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Butter. Sauce abgedeckt beiseite stellen.
Das Auberginenfleisch mit Hilfe einer Gabel von der Haut wegkratzen. Das Auberginenfleisch nun gut zerdrücken, damit ein Püree entsteht. Das Püree abschmecken und evtl. mit Meersalz, Pfeffer und Mandelöl verfeinern.
Das Rindsfilet zusammen mit dem Öl in die Pfanne geben. Das Filet für ca. 3 Minuten von beiden Seiten anbraten. Das Filet erst zum Schluss würzen. Aus der Pfanne nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen.
Gleich grosse Stücke aus dem Filet schneiden.
Zum Anrichten als Erstes das Püree in den Löffel geben. Das Filet-Stück auf das Püree setzen mit Kresse garnieren und den Kalbs-Jus über das Fleisch träuffeln, sofort servieren.