

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

CANAPÈS A L`ADMIRAL

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1			Für die Garnelenbutter:
2	225 g	Garnelen	In ein Sieb geben, unter fließend kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.
3	Je 1 große	Schalotte und Knoblauchzehe	Schälen und fein würfeln.
4	1 EL	Öl	In einer Pfanne erhitzen.
5	Alle	Gemüsestücke	Einige Minuten unter mehrmaligem Rühren weich dünsten.
6	Alle	Garnelen	Zufügen und noch einige Minuten dünsten, die Schale rosa und das Fleisch fast gar ist.
7	100 ml	Weinbrand	In die Pfanne gießen und bei starker Hitze solange kochen, bis die Sauce weitgehend reduziert ist.
8	Die ganze	Garnelenmischung	In einen Mixbecher geben und
9	Den restlichen	Weinbrand	Zufügen und alles fein pürieren, durch ein grobes Sieb streichen und die Schalen wegwerfen.
10	125 g	Frischkäse	Mit
11	Je ¼ TL	Salz und Pfeffer	Sowie
12	3 EL	Weiche Butter	Und
13	1 gr Pr	Bourbonvanillepulver	In eine Rührschüssel geben und alles gut durchrühren.
14	1 EL	Tomatenmark	Zufügen und nochmals durchrühren.
15	Die ganze	Garnelenmasse	Zufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
16	Die ganze	Garnelenbutter	In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf Baguette- oder Toastscheiben verteilen.
17	Teelöffelweise	Kaviar(-ersatz)	Als Dekoration auf die Mitte jeder Scheibe gegeben.
18	Einen kleinen	Zweig	Petersilie anlegen.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!

Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583