

LEICHTE KAVIAR-CRACKER MIT ATILUS-KAVIAR – KOOPERATION

*** Dieses Rezept enthält Werbung*

Seid ihr schon mit den Vorbereitungen für Weihnachten beschäftigt? Bei mir ist die Planung schon in vollem Gange... und trotzdem bin ich im Hinterkopf schon ein Stück weiter und erstelle mein Menü für unsere Silvestergäste. Zu Silvester lassen wir das Jahr gerne mit einem Highlight ausklingen – zwar gibt es traditionell Raclette als „Hauptgericht“, aber gerade bei den Häppchen vorweg liebe ich es mir immer wieder etwas Neues auszudenken und unsere Gäste zu überraschen. Zu Mitternacht gibt es dann ein Gläschen Champagner und am Ende geht ganz sicher niemand hungrig ins Bett.

Als letzte Idee meiner Rezeptserie mit Attilus Kaviar habe ich also ein paar leichte Kaviar-Cracker mit Attilus Kaviar** gezaubert. Nach den herzhaften Pancakes, der Pasta und dem Dry Aged Beef Tartar sind diese kleinen Häppchen eher als Fingerfood gedacht. In meiner Küche können die Gäste ja ganz wunderbar am Tresen sitzen und nett aussehen während ich die letzten Vorbereitungen in der Küche treffe. Und genau dann, wenn sie dort sitzen und die vielen Leckereien sehen, stelle ich ihnen gerne einen kleinen „Gruß aus der Küche“ auf den Tresen.

In diesem Fall habe ich den cremigen Attilus Kaviar mit einer frischen Skyr-Gurkencreme kombiniert und auf ein paar kleinen Crackern angerichtet. Unglaublich schlicht, aber total lecker. Man muss nichts vorbereiten und trotzdem sind die kleinen Happen ganz schnell fertig. Die extrem fein gewürfelte Gurke gibt der Creme dabei etwas Konsistenz während mich der Kaviar nach wie vor aromatisch überzeugt hat.



ZUTATEN FÜR 6-8 CRACKER:

20-30g Royal Siberian Caviar**

6-8 Cracker, nur gesalzen (Sorte nach Geschmack)

50g Skyr

3-4 cm Salatgurke

1 Prise Salz

ein paar Tropfen Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Den Skyr mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Rapsöl cremig rühren.

Die Gurke waschen, abtrocknen und längst vierteln. Die Kerne entfernen und die Gurke in sehr feine Würfel schneiden. Ein paar Gurkenstücke beiseite stellen, den Rest unter die Skyr-Creme heben.

Die Cracker auf einem passenden Teller platzieren und die Creme darauf verteilen. Dann sofort auf jeden Cracker eine große Nocke Kaviar setzen und die restlichen Gurkenstückchen daneben geben. Die kleinen Häppchen direkt servieren damit die knusprigen Cracker nicht weich werden.

Ein wunderbares kleines Highlight zum Jahresende!

*** Der Kaviar für diese Rezept wurde mir von Attilus Kaviar zur Verfügung gestellt. Das Rezept für meine Kaviar-Cracker mit Attilus Kaviar und meine Meinung zum Produkt sind davon nicht beeinflusst.*



CRACKER MIT OLIVENCRÉME

CRACKER MIT OLIVENCRÉME

Nachdem es vor einigen Tagen diese leckeren California-Cracker gab habe ich hier nochmal eine zweite Version des kleinen Snacks mit Olivencrème gebastelt. Ganz einfach und mit wenigen Zutaten – perfekt als kleiner Fernseh-Snack!



Zutaten für 8 Cracker:

8 Cracker

2 EL Frischkäse

1 EL Crème fraîche

1 TL Knoblauchöl

1 Hand voll grüne Oliven mit Paprikapaste

Pfeffer & Olivensalz

etwas Thymian

Zubereitung:

Wie schon erwähnt – die Crème ist ganz einfach gemacht. Ich verrühre den Frischkäse und das Knoblauchöl mit Crème fraîche und würze das Ganze mit Pfeffer. Die Oliven sehr klein schneiden und untermengen. Diese Olivencrème auf die Cracker verteilen und mit einer Prise Olivensalz und einigen Thymianblättchen würzen. Sofort servieren – die ganze Geschichte dauert keine 5 Minuten.

Fertig!



CALIFORNIA-WALNUSS CRACKER

CALIFORNIA-WALNUSS CRACKER

Ihr habt es sicher mitbekommen, vor einiger Zeit hat es meine Bananencrème mit karamellisierten Walnüssen in den Jahreskalender der kalifornischen Walnüsse geschafft. Als die nun gefragt haben ob ich Lust habe an ihrem Event „kurz und knackig“ teilzunehmen war ich sofort dabei. Mit

Walnüssen und einem Überraschungsgewürz sollte ein kleiner Snack gezaubert werden. Während mir schon die exotischsten Snacks durch den Kopf gegangen sind habe ich auf mein Überraschungsgewürz gewartet. Es war... Paprikapulver, edelsüß. Da war ich wirklich überrascht. Hat aber den Vorteil, dass jeder von euch das Gewürz im Haus hat und diesen Snack ganz einfach nachmachen kann – ich habe einen California-Dip mit Walnüssen gemacht der dann auf Crackern angerichtet wurde. Mit einem Haps ist dieser kleine Snack weg!



Zutaten für 20 Cracker:

20 Cracker

10 halbe kalifornische Walnusskerne + 2 EL kalifornische Walnüsse

70g Frischkäse

1 TL Paprikapulver

2 TL Worcestersauce

2 TL süß-scharfe-Chilisauce

2 TL Honig

8-10 Zweige Zitronenthymian + einige Blättchen zum dekorieren

Zubereitung:

Nachos und Fingerfood serviere ich ja gerne mal mit einem California-Dip. Warum nicht auch eine Cracker-Variante zaubern? Mit diesem Ansatz geht es los – und es geht schnell.

Ich gebe den Frischkäse zusammen mit der Worcestersauce, der süß-scharfen-Chilisauce und dem Honig in ein Schüsselchen. Crémig rühren und mit Paprikapulver würzen. Die Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die 2 EL Walnüsse in kleine Stücken hacken. Beides unter die Crème heben. Abschmecken – sehr lecker. Zur Sicherheit gleich nochmal abschmecken... ja, schmeckt immer noch.

Diese California-Crème auf die Cracker verteilen und jeweils mit 1/4 Walnusskern (oder auch halben Walnusskernen) und einzelnen Zitronenthymianblättchen garnieren.

Direkt auf den Tisch stellen damit die Cracker nicht weich werden.

Genau so schnell weg wie sie gemacht sind!



