

DEUTSCHE TAPAS – MATJES MIT KARTOFFELSALAT

DEUTSCHE TAPAS – MATJES MIT KARTOFFELSALAT

Als kleines Gegenstück zu den Würstchen mit Kartoffelsalat ist dies hier die eher nordische Variante. Nach Kassler und eben genannten Würstchen schmeckt man die Berliner Einflüsse sonst ein bissl zu sehr raus. Ich persönlich mochte die Tapas mit Matjes extrem gerne – sowohl auf der Bratkartoffel, als auch hier auf dem Pumpernickel.



ZUTATEN:

3-4 Matjesfilets

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von hier und den Rest extra auf das Buffet stellen)

ZUBEREITUNG:

Das Prinzip ist das Gleiche wie schon im Rezept vom Kartoffelsalat und bei den Würstchen-Tapas beschrieben.

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit schneide ich die Matjesfilets in ca 1-2cm breite Streifen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Streifen Matjesfilet.

Der Fisch wird mit einem Fähnchen auf dem Taler befestigt. Das ist nicht zwingend nötig, sieht aber niedlicher aus als ohne Fähnchen.



Schon ist das Nächste Tapas-Leckerchen fertig.

Greift zu!



DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

Auch bei dieser Tapas-Variante galt wieder die Regel: es sollen nicht nur kleine Portionen, sondern wirklich kleine Häppchen sein. Handliche kleine Tapas die man sich ohne Probleme vom Buffet nehmen kann. Und das ist mit Kartoffelsalat gar nicht so einfach! Auch hier habe ich mich (wie beim Kassler mit Sauerkraut) für einen Pumpernickeltaler als Basis entschieden.



ZUTATEN:

20 Mini-Würstchen

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von hier und den Rest extra auf das Buffet stellen)

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit koche ich die Mini-Würstchen. Die kommen dazu in einen kleinen Topf mit Wasser und werden bei nicht zu hoher Hitze aufgekocht. Achtung - wenn es zu heiß ist platzen die Würstchen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Mini-Würstchen. Das Würstchen wird mit einem Spießchen fixiert damit es später nicht vom Taler flieht.



Als Tapas ein echter Hingucker anstelle von einem schlichten Klassiker.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



DEUTSCHE TAPAS – KASSLER MIT SAUERKRAUT

DEUTSCHE TAPAS – KASSLER MIT SAUERKRAUT

Bei diesen Tapas war die Frage des Anrichtens etwas schwieriger als bei den Bratkartoffeln. Kassler mit Sauerkraut darauf erschien mir nicht so toll. Also wurde überlegt... Na klar, auf Brot! Aber was für Brot? Graubrot, Baguette, Vollkornbrot... in Würfel geschnitten... alles nicht das Wahre. Und dann war die Idee da – Pumpernickel! Die Perfekte Größe für ein Tapashäppchen. Die perfekte Basis für alles was auf meiner Ideenliste stand. So wurden dann Kassler und Sauerkraut, Würstchen mit Kartoffelsalat und Matjes mit Kartoffelsalat auf Pumpernickeltalern angerichtet. Optisch und geschmacklich wunderbar.



ZUTATEN:

700g Kassler (Kotelett mit Knochen)

300ml Wasser

2 EL Butter

6 Lorbeerblätter

4 Pimentkörner

1 TL Zucker

1 kleine Dose Sauerkraut

5 Nelken

ZUBEREITUNG:

Sauerkraut ist kein Zauberwerk mit ... und so weiter und so fort. Ist es wirklich nicht, und da es hier für die Tapas in kleinen Mengen mit auf das Pumpernickeltalerchen kommt bereite ich es wirklich ganz schlicht zu.

Das Sauerkraut kommt mit ca. 100ml Wasser, 3 Lorbeerblättern, 4 Pimentkörnern, etwas Zucker und 5 Nelken in einen kleinen Topf und darf dort ungefähr 1 Stunde bei mittlerer Hitze (Stufe 4-5 von 9) köcheln. Ab und an wird umgerührt. Wenn das Wasser zu knapp wird einfach einen kleinen

Schluck nachgießen.

Das Kasslerstück kommt mit 300ml Wasser, 2 EL Butter und 3 Lorbeerblättern in einen flachen Bräter. Bei 180°C kommt das Fleisch für 45-60 Minuten in den Ofen.

Wenn die Zeit um ist hole ich das Fleisch aus dem Ofen und lasse es kurz ruhen. Dann wird es vom Knochen gelöst und in Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden dann in ca. 2×3 cm große Würfel geschnitten. Das Pumpernickel bestreiche ich mit Butter und gebe 1-2 TL Sauerkraut darauf. Dann wird ein Kassler-Würfelchen mit einem Spießchen fest gesteckt.

Schon ist das Tapas-Häppchen mit Kassler und Sauerkraut fertig.



Guten Appetit!



FRUCHTIGE KÄSEHÄPPCHEN MIT PUMPERNICKEL

FRUCHTIGE KÄSEHÄPPCHEN MIT PUMPERNICKEL

Eine wirklich schnelle und einfache kleine Käseplatte mit Pumpernickel und Orangenscheibchen. Einfach, schnell und lecker – eine schöne Vorspeise.



Zutaten für 2 Personen:

1 Ziegenkäsetaler

50g Machelle Tropic

5-6 Pumpernickeltaler

1/4 Orange

1 Dillzweig

Zubereitung:

Von Zubereitung kann man kaum sprechen – eher vom netten anrichten. Die Orange wird geviertelt und je nach Lust und Laune werden 1 oder 2 von diesen Vierteln in Scheiben geschnitten.

Ziegenkäsetaler und den in Streifen geschnittenen Machele Tropic auf den Teller legen. Die Pumpernickel dazugeben und auch die Orange mit anrichten. Wenn man ein wenig Dill zur Hand hat darf der mit auf den Teller – die Kombination mit Ziegenkäse und Pumpernickel ist wirklich interessant.

Fertig!