– Französische Rezepte | | Bistro-Menü | Zu jeder Jahreszeit –
DINNER STORIES Tischwäsche meets Rosenthal JUNTO Geschirr
www.dinnerstories.de

APERITIF

FRANZÖSISCHE BAGUETTESALAMI MIT DIJON-FRISCHKÄSE ODER ROQUEFORT-CRÈME MIT WALNÜSSEN AUF KRUSTENBROT

Rezept (für ca. 30 Stückchen)

Sonstiges Equipment
(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Rührschüsseln
verschließbare Dose

Zutaten
Gemüse und Obst
4 Stiele Thymian
1/2 reife Williams-Birne
Molkereiprodukte, Eier, Kühlung
2 TL Sahne
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
50 g Roquefort
Konserven, Essig, Öl, Senf etc.
1 TL Dijon-Senf
150 g Oliven (Sorte nach Eurer Wahl)
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
15 Scheiben französische Baguettesalami
Gewürze
Salz & Pfeffer
Brot und Backwaren
4 ca. 2,5 cm dicke Scheiben Bauern-Krustenbrot
Wein, Bier und Spirituosen
2 TL Williams Geist
Sonstiges
4 Walnuß-Hälften

Zubereitungszeit: 20 min
Zeit zum Anrichten: 15 min

Zutaten	Zubereitung
	1. Roquefort-Crème zubereiten
50 g Roquefort	und
50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)	in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel zusammen cremig rühren.
1/2 reife Williams-Birne	schälen und entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Zu dem Käse in die Schüssel geben.
2 TL Williams Geist	und
2 TL Sahne	ebenfalls in die Schüssel geben und mit den Birnenstücken vorsichtig unterheben.
	Mit
Salz & Pfeffer	abschmecken.
	Die Crème bis zum Anrichten abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
4 Walnuß-Hälften	fein hacken und in einer beschichteten Pfanne vorsichtig rösten.
	Von
4 Stielen Thymian	die Blättchen abzupfen. Beides zusammen in einer Schüssel bis zum Anrichten zur Seite stellen.
	2. Dijon-Frischkäse zubereiten
50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)	und
1 TL Dijon-Senf	in eine kleine Schüssel geben und mit einem Esslöffel zusammen cremig rühren.
	Mit
Salz & Pfeffer	abschmecken.
	Die Crème bis zum Anrichten abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

3. Krustenbrot-Stücke vorbereiten

4 ca. 2,5 cm dicke Scheiben Bauern-Krustenbrot

in ca. 2,5 x 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Es sollten sich mind. 8-10 Stücke pro Scheibe ergeben. Ihr braucht für den Aperitif je Sorte Crème ca. 15 Stück.
Dazu nur die Stücke verwenden, die auch eine Kruste haben. Die Mittelstücke ohne Kruste nicht verwenden. Bis zum Anrichten in einer verschließbaren Dose beiseite stellen.

4. Anrichten

Kurz vor Eintreffen der Gäste ca. 15 Stücke des Krustenbrots mit der Roquefort-Crème dick bestreichen. Mit den Walnußstückchen und den Thymian bestreuen.
Die Holzstäbchen hineinstecken und auf einem großen Teller anrichten.
Nun ca. 15 Stücke des Krustenbrots mit der Dijon-Crème dünn bestreichen.

15 Scheiben französische Baguettesalami

jeweils auf ein Stückchen Brot mit Dijon-Crème setzen.

Die Holzstäbchen hineinstecken und auf dem Teller mit den Roquefort-Crème Stücken anrichten.

150 g Oliven
(Sorte nach Eurer Wahl)

in ein Schälchen füllen und ebenfalls zum Aperitif reichen.

Sie können mit den Holzstäbchen aus den Brotstückchen gepickt werden. Stellt aber noch einen Teller für die Kerne hin.