

ZIGER-PISTAZIEN-MOUSSE

Für 4 Personen

- 40 g** ganze, ungesalzene Pistazien
- ½** Schabzigerstöckli (ca. 45 g), fein gerieben
- 1 EL** Olivenöl
- 1 Blatt** Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
- 1 EL** Weisswein, heiss
- 150 g** ¾-fett-Quark
- 1 dl** Rahm, steif geschlagen
- ¼ TL** Salz,
- Pfeffer aus der Mühle
- 4** Chicorée, in Blättern

Pistazien portionenweise im Cutter fein hacken, mit Schabziger und Olivenöl verrühren. Gelatine mit dem Wein auflösen, sofort mit der Schabzigermasse mischen. Quark und Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, Mousse würzen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

SERVIEREN Mousse in Chicoréeblätter dressieren.



TIPP TOP

Sie mögen es lieber fruchtig statt nussig? Dann verwenden Sie statt Pistazien 50 g Cranberrys, diese nur grob hacken.

HIMMLISCH SCHARFE HÖRNCHEN

Für 4 Personen

- 12** rote Peperoncini
- ½ Bund** Petersilie, fein gehackt
- 1 EL** geriebener Parmesan
- 125 g** Frischkäse
- ¼ TL** Salz, wenig Pfeffer
- 6 Tranchen** Parmaschinken, längs halbiert

Peperoncini längs einschneiden, Kerne und Zwischenhäute herausschaben. Petersilie und Parmesan mit dem Frischkäse mischen, würzen. Käsemasse mit einem Messer in die Peperoncini streichen. Je ½ Tranche Parmaschinken um die Peperoncini wickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

BACKEN Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

ROGEN MIT BLINIS IM GLAS

Für 4 Personen

- 1,8 dl** saurer Halbrahm
- 1 EL** Kerbel, fein geschnitten
- ¼ TL** Salz, wenig Pfeffer
- 50 g** Coop Fine Food Wildlachsrogen
- 1 EL** Zitronensaft
- 4** Cocktail-Blinis, (ca. 40 g), halbiert, in feinen Streifen Kerbel zum Garnieren

Rahm und Kerbel mischen, würzen. Rogen mit Zitronensaft mischen. Rogen abwechselungsweise mit Kerbelrahm und Blinis in 8 Gläser (je ca. ½ dl) schichten, ca. 30 Min. kühl stellen. Rogen-Vorspeise mit Kerbel garnieren.



*Coop Naturaplan Bio-Rauchlachs, aus Zucht, Irland, ca. 100 g, per 100 g, **10.30**



*Coop Naturaplan Crevettenring, tiefgekühlt, aus Zucht, Ecuador, 270 g, **9.90**



Coop Festtagspastete mit Trüffel, 500 g, **14.90**



*Coop Enten-Terrine mit Aprikosen, 2 x 65 g, per 100 g, **4.95**



*Coop Fine Food Entenbrust, geräuchert, 100 g, **13.50**



Coop Fine Food Wild Salmon Roe, Wildlachsrogen, MSC, aus Wildfang, Nordostpazifik, 50 g, **8.95**

Angebote gültig bis 3. Januar 2009, solange Vorrat.
*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.