

Silvester-Apéro

Selbstgebackene Dip-Stangen, dazu feine Mousses – da heisst es aufpassen, dass die Gäste nicht schon vor dem Hauptgang satt sind ...

FOTOS: HANSRUEDI DISCH/DORIS NUFER

**Zutaten**

Für 8 Personen:
pro Person ca. 2488 kJ/595 kcal

400 g Bauernmehl
1 TL Salz*
100 g Butter, kalt, in Stücken
1 Ei
2 dl Milch
2 EL Milch

125 g Doppelrahm-Frischkäse mit Feta-Stückli
100 g Schinkenstranchen
ca. 100 g Crème fraîche*
1 dl Rahm, steif geschlagen
½ Bund Petersilie*, fein gehackt
Salz* und Pfeffer, nach Bedarf

125 g Doppelrahm-Frischkäse mit Meerrettich* (z.B. Cantadou)
1 TL Zitronensaft
100 g Rauchlachstranchen
ca. 100 g Crème fraîche*
1 dl Rahm, steif geschlagen
Salz* und Pfeffer, nach Bedarf

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde
Kühl stellen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.

Zubereitung

Apérogebäck: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Ei und Milch verrühren, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in zwei Portionen teilen, zu Kugeln formen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Eine Teigkugel auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 35 cm Ø), auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Teig in 24 Stücke schneiden, ca. 15 Min. kühl stellen. Mit der zweiten Teigkugel gleich verfahren.

Backen: Nacheinander je ca. 13 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, noch heiss mit Milch bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Schinkenmousse: Frischkäse in einer Schüssel weich rühren, Schinken fein hacken, begeben. Crème fraîche, Schlagrahm und Petersilie darunter mischen, würzen, kühl stellen.

Lachsmousse: Frischkäse und Zitronensaft in einer Schüssel glatt rühren. Lachs fein schneiden, darunter mischen. Crème fraîche und Schlagrahm begeben, mischen, würzen, kühl stellen.

www.coopzeitung.ch/rezept

*Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.



Jeden Tag
um 12.30 Uhr
auf SF1,
Wiederholung
um 16.00 Uhr
auf SF1

Leicht, fruchtig und mit Charakter

Der Saint-Saphorin AOC **La Donjannaz** zeichnet sich durch ein fruchtiges, blumiges Bouquet aus. Er ist spritzig, frisch und elegant, passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch und Geflügel, Hart- und Weichkäse.

Preis Fr. 13.90/75 cl.

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter:

www.coop.ch/wineshop





Geben ein gutes Bödeli für eine fröhliche Silvester-Nacht: die Dip-Stangen mit den feinen Mousses.