

Apéro Variationen im Glas

Nichts macht die Gäste neugieriger auf das bevorstehende Menu, als ein raffiniertes Apéro. Nur - für den Gastgeber muss es einfach und schnell zubereitet sein.

Für dieses Apéro verwende ich alte Ballon-Weingläser oder Joghurtgläser

Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen, in die Weingläser füllen. Die Gurken würfel darüberstreuen, je 1 TL Pesto rosso darauf geben und je 1 gehackte Rauman-del pro Glas verstreuen. Als Garnitur ein wenig Dill darauf legen.

Kann 30 Minuten vor dem Apéro zubereitet werden.

Tipp: wer es noch raffinierter mag, macht das Pest selber

Zutaten für 4 Personen

Joghurt | Gurke | Pesto

150 g griechisches Joghurt nature
1/3 Gurke, entkernt, in Würfeli
wenig Fleur de Sel
wenig Pfeffer
2 EL Pesto rosso
4 Rauchmandeln, gehackt
1 kleiner Zweig Dill

Poulet | Linsen | Orange

2.5 dl Hühnerbouillon
1 kleiner Zweig Rosmarin
100 g rote Berglinsen

2 EL Weissweinessig
2 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer

Olivenöl
100 g geschnetztes Pouletfleisch
Salz und Pfeffer

1 Orange, filetiert

Am Vortag die Bouillon mit dem Rosmarin aufkochen, die Linsen hineingeben und ca. 7 Minuten knapp weich kochen. Rosmarin herausnehmen, Linsen kalt abspülen und abtropfen lassen.

Am Folgetag Essig und Öl in einer Schüssel verrühren mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Pouletfleisch in kleine Stücke schneiden. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch portionenweise ca. 4 Minuten anbraten, würzen, in die Sauce geben und gut umrühren.

Die Linsen in die Gläser verteilen, das Pouletfleisch darüber geben, je 2 Orangenschnitze halbieren und auf das Fleisch legen.

Kann 30 Minuten vor dem Apéro zubereitet werden.

Mango | Mozzarella

15 g Pinienkerne
1 grosse reife Mango
3 EL Limettensaft
125 g Büffel-Mozzarella
2 dl Orangensaft, frisch gepresst
1 rote Chilischote
2 EL Honig
6 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen. Mango vom Stein schneiden, Schale entfernen und das Fruchtfleisch in schöne Würfel schneiden.

Den Orangensaft mit dem Limettensaft aufkochen und zur Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Chili waschen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Schote fein schneiden. Saft, Honig und Chili verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mango auf die Gläser verteilen. Etwas Sauce darüberträufeln. Den Mozzarella in feine Würfel schneiden, wieder etwas Sauce darüberträufeln. Die Pinienkerne darüberstreuen und servieren.

Die Pinienkerne und das Einkochen des Saftes kann am Vortag gemacht werden.

Zubereitung im Glas 15 Minuten vor dem Apéro.

Weintipp: Dazu passt ein trockener Prosecco oder Schaumwein, ein trockener Weisswein aus der Waadt oder aus Südfrankreich oder ein leicht kräutriger Viognier.

Aus unserem Sortiment:

Prosecco Bacio della Luna
Mauler brut
Champagne Beaumet brut

Château Châtagneréaz, Mont sur Rolle, 1^{er} grand cru
Château d'Aigueville
Viognier Bonterra Bio Californien