

Pikante Kleinigkeiten zum Wein

Walnuss-„Sushi“

Zutaten:

200 g Frischkäse

50 g Zwetschgenbames*) oder Bündner Fleisch sehr dünn aufgeschnitten

grob gehackte Walnüsse

Zubereitung: Bames bzw. Bündner Fleisch als Streifen mit 3 – 4 cm Breite auslegen, ggf. zurechtfalten. 1 gehäufte TL Frischkäse an den Rand des Streifens setzen und vorsichtig aufrollen, so dass ein kleiner Zylinder entsteht. Offene Seiten des Röllchens mit grob gehackten Walnüssen belegen.

*) Zwetschgenbames = langsam geräucherter, roher Rinderschinken – eine oberfränkische Spezialität.

Der eigentümliche Name hat folgende Gründe: das Fleisch wird traditionell über Zwetschgenholz geräuchert, das bei niedriger Temperatur verglimmt. Dadurch ist ein langsames Reifen des Schinkens im Rauch möglich. Dazu kommt, dass der fertig geräucherte Schinken in Härte, Farbe und Maserung dem rötlichen Zwetschgenholz ähnelt.

„Zwetschge-Nüss“

Zutaten:

Getrocknete, entsteinte Zwetschgen

Walnusskerne

Zwetschgenbames, luftgetrockneter Schinken oder Speck jeweils in dünnen Scheiben.

Zubereitung:

Halbe Walnusskerne in die Zwetschgen stecken, leicht zusammendrücken und mit Bames- oder Speckstreifen umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen max. 10 Min. grillen. Warm oder kalt servieren.

Die gefüllten Zwetschgen schmecken übrigens auch ohne den Speckmantel gut.

Walnuss-Butter

Zutaten:

125 g weiche Butter

50 g fein gehackte Walnüsse

etwas Salz

Zubereitung:

Die Walnüsse auf ein Backblech legen und bei 200° ca. 5 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Alle Zutaten miteinander vermengen, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Geschmack auf Weißbrot oder Roggenbrot streichen.



Aufstrich mit „Schwarzer Nuss“

Zutaten:

200 g Frischkäse
½ Schwarze Nuss
etwas Sirup von der eingelegten schwarzen Nuss.

Zubereitung:

Schwarze Nuss fein hacken. Frischkäse mit etwas Sirup glatt rühren. Gehackte Schwarze Nuss untermischen oder darüber streuen.

Die süßlich-würzige Creme passt sowohl zu hellen und dunklen Brotsorten sowie zu knusprigen Brotchips.

Schön sieht es auch aus, wenn die Creme ohne die Nussstückchen zubereitet und auf rundes Pumpernickel gespritzt wird. Mit einer viertel Scheibe Schwarze Nuss garnieren.

Roter Walnuss - Meerrettich –Aufstrich

Zutaten:

200g Rote Bete gekocht
50g Walnüsse fein gemahlen
50g Walnüsse grob gehackt
1TL Essig
2TL Meerrettich, wenn möglich frischgerieben
2TL mildes Öl, z.B. Walnussöl
1TL Honig
Salz
Grober Pfeffer
Etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Die Rote Bete klein schneiden und mit dem Pürierstab fein pürieren.
Die restlichen Zutaten dazugeben und alles gründlich mischen.

Der Aufstrich hält sich im Kühlschrank einige Tage.

Wenn man die Nüsse im Backofen leicht röstet (5 Minuten bei 200°) schmecken sie noch intensiver.



Weißer Walnuss-Meerrettich-Aufstrich

Zutaten:

40 g Butter
250 g Quark
100 g Sauerrahm,
100 g gehackte Walnüsse
1 – 2 EL frisch geriebener Meerrettich
Salz

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Quark, Sauerrahm, Walnüsse, Meerrettich und Salz untermischen

Walnuss-Dattel-Creme

Zutaten:

200 g Frischkäse
2 Esslöffel Joghurt
50 g Walnusskerne
4 Datteln, am besten frische
etwa 1 Teelöffel Curry.

Zubereitung:

Walnusskerne grob hacken, Datteln entsteinen und grob hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen. Currypulver nach Geschmack dosieren.

Die süßlich-pikante Creme passt sowohl zu hellen und dunklen Brotsorten sowie zu knusprigen Brotchips.

Brotchips

Zutaten:

Walnussbrot, Öl, Salz

Zubereitung:

Brot in sehr dünne Scheiben (2-3mm) schneiden, mit etwas Öl bepinseln, leicht salzen und auf dem Backblech bei 180°C knusprig trocknen.

