



Knabberereien für die Partynacht

Spitzenkoch Alexander Wulf serviert in der langen Kultursommer-Nacht feine Snacks, die als Fingerfood zu jeder Party passen.

Die Rezepte

von Alexander Wulf

Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln

Zutaten

- 10 Datteln
- 10 Scheiben Speck
- 10 geschälte Mandeln, angeröstet

Zubereitung

Die Datteln in der Mitte längst anschneiden, den Stein rausnehmen und mit der Mandel füllen. Die Dattel wieder zu machen und mit dem Speck einwickeln. Mit einem Zahnstocher durchstechen, damit der Speck beim Braten sich nicht von der Dattel löst und in einer heißen Pfanne knusprig ausbacken.

Baguette mit Oliventapenade

Zutaten

- Baguette
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- 1 Knoblauchzehe klein geschnitten und in Öl angeröstet
- 30 ml Olivenöl
- Spritzer Zitronensaft
- 1 Sardelle
- 1 EL Kapern
- Prise Zucker
- etwas Thymian und Rosmarin, klein gehackt
- Nach Geschmack Pfeffer oder Chili

Zubereitung

Alles in einen Mixer geben und grob zerkleinern, bis eine streichbare Masse entsteht. Auf geröstete Baguette-Scheiben geben und mit Basilikum garnieren.

Kleine Frikadellen auf knusprigem Baguette

Zutaten

- Baguette
- 500 g Gehacktes, gemischt
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter für die Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 1 Ei
- 1 altes Brötchen in 100 ml Milch eingelegt
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 1 EL Petersilie und Koriander, fein geschnitten
- 1 Msp. Paprika Pulver, geräuchert



- 1 TL Sojasoße
- Salz und Pfeffer
- etwas Mehl zum Mehlieren der Frikadellen
- 50 g Butterschmalz

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Butter goldbraun andünsten und abkühlen lassen. Das in der Milch eingeweichte Brot ausdrücken und mit dem Fleisch, den angedünsten Zwiebeln, den Kräutern und den Gewürzen mischen. Solange kneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Daraus nun kleine Frikadellen formen. Diese in Butterschmalz ausbacken und mit geröstetem Baguette servieren. Dazu passt auch prima Kräuterquark.