

Vorspeisen - alles außer Antipasti

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 6. Februar 2007 17:30

Ich habe zum Essen geladen und habe ein schwieriges Klientel zu versorgen. Der Hauptgang ist klar: da sind Fleischberge gewünscht. Nur die Vorspeise: die Herren mögen keine frischen Tomaten, keine Antipasti ... Tomatensuppe ginge wohl, solange keine Tomaten sichtbar sind Habt ihr vielleicht einfache (bin noch nicht so lange der Küche anhängig) Rezepte für mich, die überzeugen?? Danke!

Beitrag von „Super-Lion“ vom 6. Februar 2007 18:01

Wie wär's mit einem Salat?

Vielleicht Ackersalt mit gebratenen Champignons oder mit Speckwürfeln?

Oder einen Rucolasalat mit Grapefruit und Pui-Linsen?

Wobei ich im Winter ja echt gerne eine Suppe esse.

Im Schwabenland liegt man mit einer Flädlessupp vorneweg nie falsch.

Gruß

Super-Lion

Beitrag von „Rakete“ vom 6. Februar 2007 18:03

Wie wäre es mit gefüllten Champignons? Pilze putzen und Stiele entfernen. Die Köpfe in eine Auflaufform geben. Salzen und Pfeffern. Danach mit Frischkäse füllen und mit etwas Käse bestreuen. Das Ganze kommt für ca. 20 Minuten in den Backofen. Geht schnell und schmeckt gut. Vielleicht hilfts dir ja!

LG Rakete

Beitrag von „erdbeerchen“ vom 6. Februar 2007 18:13

Wie wäre es hiermit:

Schmand-Baguette

(als volle Mahlzeit für vier Personen, als Vorspeise für 8 Personen)

200g Salami

200 g Kochschinken

eine kleine rote Paprika

eine kleine gelbe Paprika

etwas Porree

→ alles in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben

400 g Schmand dazu

200 g geriebenen Käse dazu

→ gut miteinander verrühren und mit den klein geschnittenen Zutaten vermengen

2 Baguettes in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit der Schmandcreme bestreichen

180°C, ca. 15 Minuten

Geht schnell und einfach und schmeckt toll!

Ansonsten finde ich Suppen in allen Variationen auch toll, z.B. Kartoffelcremesuppe, Möhrenraspelsuppe, oder einfach eine bunte Gemüsesuppe. Hm, ich bekomme Hunger!

Image not found or type unknown



Beitrag von „Conny“ vom 6. Februar 2007 18:15

Hallo,

ich habe ganz gute Erfahrungen mit Quiche Lorraine.

Beitrag von „Dudelhuhn“ vom 6. Februar 2007 20:52

Meine Lieblingsvorspeise ist wahnsinnig einfach:

Man nehme so viele Avocados wie Gäste vorhanden sind. Sie sollten sehr reif sein und innen schön zart und ohne Fäden. Man entferne den Kern, gebe ein paar Krabben hinein, darauf Zitronensaft nach Belieben und würze das ganze mit Salz und (frischem!!!!) Pfeffer.

Super easy und super lecker...

Dudel

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 6. Februar 2007 23:14

Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse (ist mit Speck umwickelt) suuuper lecker

Kleine Portion Risotto mit Steinpilzen

Ohoh, Huuuunger!

Beitrag von „Brotkopf“ vom 7. Februar 2007 20:39

hmmmm ich bekomme hunger!!

auch sehr lecker, viell. keine wirkliche vorspeise, aber so als schnittchen oder häppchen im vorfeld? auf jeden fall seeeeeeeeeeeeeeeeeeeeehr lecker:

philadelphia, thunfisch (im eigenen saft), salz, pfeffer und zitronensaft mischen, auf pumpernickel oder schwarzbrodt schmieren, ich mundgerechte stücke scheiden, fertig 😊

verdammt, ich hab sooooo hunger drauf, es ist zu spät zum einkaufen und habe natürlich keinen thunfisch

Beitrag von „paulepinguin“ vom 8. Februar 2007 20:10

Sehr lecker: Lachs- Spinat- Rolle. Zu finden unter <http://www.chefkoch.de>
Guten Appetit
wünscht Paulepinguin.

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 9. Februar 2007 06:43

Danke, die Vorschläge sind alle gespeichert! Leider ist immer was dabei, was die Herrschaften nicht mögen. Es läuft also auf einen schnöden Feldsalat mit Walnüssen und Walnussöl raus ...

Beitrag von „leppy“ vom 9. Februar 2007 16:50

Französische Zwiebelsuppe - mit Toast und Käse überbacken oder Gulaschsuppe. Ich würde in dieser Jahreszeit irgendeine Suppe machen.

Gruß leppy

Beitrag von „neleabels“ vom 9. Februar 2007 19:33

Mhm, Frankreich. *Salade Landaise*, ein Salat aus dem Bordelais, der mit warmen Entenmägen gereicht ist. Nicht ganz stilecht aber wegen der Textur sehr schön sind geröstete Pinienkerne drauf. Die Entenmägen vertragen eine deutliche Vinaigrette.

nele