Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HERZHAFTE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN ODER MEINE AMUSE-BOUCHES FÜR DIE FEIERTAGE

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 8 MIN.

Zum Weihnachten wird es oft viel zu viel gegessen. Bei uns werden am 24. abends nur kleine **„Amuse-bouches“** serviert. Es gibt meistens Terrinen, Pasteten, Tarama mit Blinis und oft diese kleinen Variationen von Plätzchen (mal herzhaft).

Alles wird auf verschiedenen Platten serviert und im Wohnzimmer verteilt. Jeder kann sich das nehmen, was er mag. Für die süße Variante gibt es unsere 13 Desserts de Noel (mit Nougat, Calissons, Pompe à l’huile ….). Die Bûche und die Gans werden bei uns dieses Jahr am 25. gegessen und wir halten es easy am 24.

Die Amuse-bouches so wie die Petits Fours, sind eigentlich kleine Häppchen, die man in „mundgerechter“ Größe zubereitet. Die isst man mit den Fingern und sollte auf einem Mal gegessen werden können. Alles, was größer ist, ist dann nicht mehr ein Amuse-bouche. Für dieses Rezept habe ich verschiedene Formen benutzt, so dass ihr euch eine Idee machen könnt, was Ihr alles zubereiten könnt mit euren Back- und Ausstechformen zu Hause.

Für euch habe ich es „klein gehalten“ und nur eine kleine Platte für meine Männer als Vorgeschmack gezaubert. (war ein bisschen zu wenig als Hauptspeise …;-))

Für die Petit-fours habe ich dieses alte herzhafte Plätzchen Rezept für den Aperitif benutzt. Auf die salzigen Plätzchen kamen verschiedene Toppings und Füllungen, abhängig von dem, was so noch in dem Kühlschrank lag.

Ich finde, dass folgenden Zusammenstellungen sehr gut zusammen passen und die teile ich heute gern mit euch:

- Frischkäse und Kräuter
- Frischkäse und Lachs
- Frischkäse und Paprika Creme
- Landterrine mit Senf
- Landterrine mit Zwiebelconfit
- Frischkäse mit karamellisierten Walnüssen
- Leberpasteten mit Glühweingelee

Zutaten für 2-3 Personen:

Für den herzhaften Plätzchen Teig:

125 g Mehl, 1 Ei, 50 g Butter, Salz und Pfeffer.

1- Den Teig zusammen kneten. Er muss „leicht“ klebrig sein, sodass man ihn mehrmals ausbreiten kann.

2- Denn Teig dann 0,3-0,5 cm dünn ausrollen und in die passende Form tun, ausschneiden oder mit den gewünschten Ausstechern „ausstechen“ □□

Alle kleine Formen habe ich auf ein Backblech platziert und 8 Minuten bei 180°C Umluft gebacken.

Die Frische Variante mit Frischkäse und frischen Kräutern:

Für uns war es frische Petersilie und ein milder Frischkäse (Almette oder Chavroux z.B.)…

1- Einfach die Kräuter klein hacken, dann den Frischkäse, Salz und Pfeffer hineingeben und das Ganze rühren und damit einen Teil der kleinen Förmchen garniert.

4- Ich habe manche pur gelassen und welche **mit geräuchertem Lachs** verziert.

Für die Variation mit Frischkäse habe ich eine handvoll karamellisierte Walnüsse gehackt und auf den Käse platziert…

Die kleinen Plätzchen mit Frischkäse und Lachs sahen einfach zu schön aus …..

Und hier habe ich einfach Paprika Creme, etwas Sesamkörner und ein auch Piment d'Espelette (Chili) darauf bestreut! Soooo lecker.

Die „fleischigen" Variationen:

Mit Landterrine und etwas von den karamellisierten Walnüssen…

auf die Terrine kommt auch gut etwas körnigen Senf…

… oder etwas Zwiebelconfit…

Hier habe ich mein letztes Glas von Lebercreme mit Glühwein geopfert, um damit die Plätzchen zu verzieren ….

Et voilà , ich weiß, es ist nicht so viel zu erzählen für das Rezept aber es macht schon was her, diese vielen Köstlichkeiten auf einer Servierplatte zu präsentieren!

Ich hoffe Es gibt euch ein Paar Ideen mehr für die Feiertage und wünsche euch noch eine schöne Weihnachtsvorbereitung..

BISOUS und bis bald

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de