

Zu den Verrines

Verrines sind eine französische Idee, das Wort ist eine Mischung aus *verre* (Glas) und *terrine* (Pastete).

Salzig oder süß vertreten sie

bei einer Einladung die gewohnten Häppchen,
die Vorspeise oder den Nachtisch.

Zu den Rezepten

Die Angabe »für 4 bis 6« oder »für 6 bis 8 Verrines« ist nur ein ungefährer Richtwert, der natürlich von der Größe der verwendeten Gläser abhängt. Wer die Verrines beim Stehempfang reichen will, sollte dafür sorgen, dass die Gäste stressfrei essen können, weil sie das passende »Werkzeug« (Kuchengabel, Löffel, Essstäbchen ...) haben und die Zutaten klein genug geschnitten sind.

Avocado-Orangen-Püree mit Krabben	4
Bella Italia	7
Garnelen auf Cocktailsoße	9
Frischkäse, Schinken und Gurke	11
Joghurt-Gurken-Suppe	12
Käse-Schinken-Würfel mit Crème fraîche	15
Überraschung in Weiß	16
Maki	19
Oeuf mimosa	20
Feta und Pistou auf Zucchini-Püree	23
Taboulé mit Hühnchen und Zitrusfrüchten	24
Tomaten, Mozzarella und Pesto	27
Hummus mit Karottenmousse und Nachos	28
Spargel-Zucchini-Gemüse mit Parmesan-Sahne	31
Apfelstrudel mit Vanillesoße	32
Erdbeeren auf Zitronenmelisse	35
Aprikosen-Ingwer-Mousse mit Lebkuchenbrot	36
Kunterbunte Götterspeise	39
Himbeer-Tiramisu	40
Hüttenkäse auf Kirschbett	43
Joghurt mit Müsli und Kompott	44
Kaffee-Schoko-Traum	47
Milchreis mit Himbeeren und Spekulatius	48
Panna cotta mit roten Früchten	51
Himbeeren mit Joghurt-Sahne auf Baiser	52
Mousse au chocolat	55
Schokoduett	56
Süße Milch mit Sago	59
Vanillepudding mit Rhabarberkompott	60
Zitronen-Verrine	63



FETA UND PISTOU AUF ZUCCHINI-PÜREEE

Für 4 bis 6 Verrines
Vorbereitungszeit: 20 Minuten

4 Zucchini	1 Glas Pistou
etwas Olivenöl	Pinienkerne
200 g Schafskäse	

Die Zucchini kleinschneiden, mit etwas Öl 5 Minuten in einer Pfanne anschmoren und anschließend im Mixer pürieren. Die Masse in die Gläschen füllen und den Schafskäse in kleinen Stückchen lose darüberbröckeln. Darauf 2 Teelöffel Pistou und zusätzlich etwas Olivenöl geben, mit Pinienkernen anrichten und servieren. *Guten Appetit!*



TOMATEN, MOZZARELLA UND PESTO

Für 4 bis 6 Verrines
Vorbereitungszeit: 25 Minuten

5 reife Tomaten	2 Knoblauchzehen
Meersalz	40 g Pinienkerne
300 g Büffel-Mozzarella	40 g Parmesan am Stück
1 Bund Basilikum	2 EL Olivenöl

Die Tomaten halbieren, entkernen, klein würfeln und etwas salzen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden, möglichst in der Größe der Gläser. Abwechselnd Tomaten und Käse in die Gläser schichten. Den Basilikum mit den Knoblauchzehen, den Pinienkernen, dem Parmesan und 2 Esslöffeln Olivenöl bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Die Gläser mit dem Pesto anrichten und servieren. *Guten Appetit!*



ERDBEEREN AUF ZITRONENMELISSE

Für 6 bis 8 Verrines
Vorbereitungszeit: 20 Minuten

500 g Erdbeeren	200 ml Sahne
1 Bund Zitronenmelisse	1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Agavendicksaft, alternativ Honig	8 Blättchen Minze gehackte Pistazien

Die Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und kaltstellen.

Die Blätter der Zitronenmelisse abzupfen, waschen und mit dem Agavendicksaft pürieren. Die Sahne in einen Behälter geben und mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Das Melissenpüree in die Gläser geben, mit den Erdbeeren auffüllen und mit einem Klacks Sahne dekorieren. Mit einem Minzeblättchen und den Pistazien dekoriert servieren. *Guten Appetit!*



KAFFEE- SCHOKO- TRAUM

Für 4 bis 6 Verrines
Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Kühlung: mindestens 1 Stunde

500 ml Milch	3 TL Kaffee-Instantpulver
1 Msp. Vanillemark	80 g dunkle Schokolade,
3 Eigelb	70% Kakaoanteil
30 g Zucker	Schokoladen-Mikadostäbchen
1 EL Maisstärke	

Die Milch mit der Vanille kurz aufkochen lassen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker, der Stärke und dem Kaffee-Pulver zu einer glatten Masse verarbeiten (eventuell etwas kaltes Wasser dazugeben, damit sich die Stärke auflöst). Die Masse zur Milch geben und die Schokolade stückchenweise untermengen. Alles bei geringer Hitze so lange verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Mousse in die Gläser füllen und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Mit den Mikadostäbchen dekorieren und servieren.

Guten Appetit!