

Aperitif Spieße mit dem Picandou®



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 60 min.

Backzeit : 30 min.

Zutaten

für 8 Spieße

- 2 Picandou® geviertelt
- 4 Scheiben Bacon
- 2 gelbe Karotten
- Handvoll Rosenkohl Blätter
- 20 g Quitten Chutney
- 2 El geschälte Pistazien ungesalzen
- 200 g Kataifi Teig (griechische Teigfäden, auch Engelshaar genannt)
- 2 El flüssiger Honig
- 50 g geklärte Butter
- 50 g Cranberry
- 200 ml Apfelsaft
- 100 ml Cranberry Saft
- 20 g Zucker

Zubereitungsschritte

Zubereitung Bacon Spieße:

1. Den Bacon in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und kalt stellen.
2. Die Karotten schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Apfelsaft bissfest garen.
3. Den knusprigen Bacon mit einem Messer fein zerhacken und den Picandou auf einer Seite damit panieren.
4. Die Rosenkohl Blätter mit dem Quitten Chutney füllen.
5. Dann den Spieß mit den gefüllten Rosenkohlblättern, panierten Picandou und Karotten bestücken.

Zubereitung Pistazien Spieße:

1. Den Kataifi Teig mit einer Gabel zu kleinen Nestern drehen und mit Butter und Honig beträufeln.
2. Die Pistazie grob hacken und auf den Teignestern verteilen.
3. Im Ofen bei 180 C° für 8 Minuten backen.
4. Den Cranberry Saft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen.
5. Die Cranberrys dazu geben und für 1 Minuten erhitzen, anschließend kalt stellen.
6. Restliche Pistazien fein hacken und den Picandou darin panieren.
7. Spieße mit Cranberrys, dem panierten Picandou und Kataifi Teig bestücken.