



Blauburgunder Delikat Essig

Apéro Delikat

Rezept

Brunnenkresse Mousse

In einem Mixer Brunnenkresse 1 zu 1 mit Vollrahm, etwas Salz, Pfeffer und wenig Rohrzucker zu einer lockeren Crème mixen. Kurz durch ein Sieb pressen und kühl stellen.

Kürbiscoulis

Den entkernten, geschälten und leicht pochierten gelben Kürbis mit dem Messer zusammen mit ein paar gerösteten Kastanien und getrockneten Weinbeeren fein hacken. Mit Blauburgunder Delikat Essig so befeuchten, dass sich eine kompakte aber trotzdem leicht streichbare Masse bildet.

Tomatierte Crevetten

38/42 Crevetten (38 bis 42 Stück pro Kilo) zusammen mit fein gehackten Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in kleine Würfel schneiden. Würzen nach Geschmack.

Alle drei Kleinigkeiten in drei Schichten in ein Glas türmen. Mit Garnitur nach eigenem Ermessen schmücken, und fertig ist das Häppchen.