

Canapés mit Blaubeerdip

Zutaten für 6 Personen:

Für den Blaubeerdip

1 rote Zwiebel
2 TL Öl
150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
50 g Gelierzucker (2:1)
1-2 EL Balsamicoessig
Salz, Chilipulver

Für die Käse-Canapés

3 Füllteigblätter (Dreiecke à 15 g)
50 g Butter (zerlassen)
125 g Brie
etwas Friséesalat
etwas Schnittlauch

Für die Lachs-Canapés

Bliniteig

100 g Buchweizenmehl
50 g Mehl (Type 405)
½ TL Salz
10 g frische Hefe
1 Prise Zucker
100 ml lauwarmes Wasser
80 ml lauwarme Milch
1 Ei (M)

etwas Butterschmalz zum Backen

Außerdem

1 rote Zwiebel
etwas Friséesalat
80 g Räucherlachs oder Graved Lachs
100 g Crème fraîche
Dill zum Garnieren



Zubereitung:

1. Für den Blaubeerdip Zwiebel pellen und fein würfeln. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Blaubeeren zugeben und unter Rühren etwas antauen lassen. Topf vom Herd nehmen. Gelierzucker einrühren. Unter Rühren ca. 3 Minuten kochen lassen. Mit Balsamicoessig, Salz und Chilipulver abschmecken. Auskühlen lassen.
2. Für die Käse-Canapés 1 Füllteigblatt mit Butter bepinseln, 2. Blatt darauflegen, ebenfalls mit Butter bepinseln und das dritte Teigblatt darauf legen. In ca. 5-6 cm große Quadrate schneiden. Teigquadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Brie in kleine Stücke schneiden. Canapés mit etwas Friséesalat und Brie belegen. Mit etwas Blaubeerdip und Schnittlauch garnieren.
3. Für die Lachs-Canapés Buchweizenmehl mit Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln. Zucker darüber streuen und Wasser angießen. Mit etwas Mehl verrühren. Abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Milch und Ei unterrühren. Teig nochmals ca. 30-40 Minuten gehen lassen. In heißem Butterschmalz kleine Blinis backen. Kurz vor dem Servieren Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. Blinis mit etwas Friséesalat, etwas Lachs und einem Klecks Crème fraîche belegen. Mit einem Zwiebelring garnieren. Blaubeerdip extra dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + Gehzeit

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten



Nährwertangaben für die Käse- Canapés pro Portion ca.:

Kalorien: 400
Joule: 1677
Protein: 11,2 g
Fett: 24,7 g
Kohlenhydrate: 33 g

Nährwertangaben für die Lachs- Canapés pro Portion ca.:

Kalorien: 300
Joule: 1258
Protein: 8,4 g
Fett: 18,5 g
Kohlenhydrate: 25 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

