

## **Kalte Platten**

### **Tipps und Grundregeln für Kalte Platten**

Schöne Anlässe gibt es immer wieder, um Freunden und Familie leckere Köstlichkeiten zu servieren. Kalte Platten haben den großen Vorteil, dass man als Gastgeber mit seinen Gästen eine entspannte Feier verbringen kann. Die Platten müssen allerdings kurz vor dem Eintreffen der Gäste zubereitet werden. Hier gilt rechtzeitiges Planen, Einkaufen, Vorbereiten und Organisieren. Ganz wichtig: das Auge isst mit!!

1. Einkaufsliste erstellen
2. Einen Tag vorher den Einkauf erledigen
3. Gutes Brot ist wichtig (am Besten Metervollkorn und Metermischbrote, kein Weißbrot oder Brötchen, es verklebt den Gaumen)
4. Es gilt 6-8 Brote pro Person, danach die Zutaten berechnen (3x Fleisch-, 3x Fisch-, 2x Käsebrote)
5. Soweit es möglich ist, alles einen Tag vorher vorbereiten
  - Butter aus dem Kühlschrank nehmen (unbedingt Zimmertemperatur)
  - Blattsalate, Obst und Gemüse waschen, trocken schleudern, abdecken
  - Eier kochen
  - Eierstich zubereiten
  - Gemüse putzen, waschen, kochen
  - Fleisch braten oder kochen
  - Dips oder Aufstriche zubereiten
6. die folgenden Brotplatten können auch ohne Brot, hübsch dekoriert, verwendet werden
7. Fisch-, Fleisch-, Käse-Platten nur getrennt auf Platten legen (Geschmacksübertragung)
8. die Brote niemals übereinander legen
9. Früchte und Gemüse für die Dekoration nach Saison einkaufen
10. dunkle Blattsalate (Lollo Rosso) für helle belegte Zutaten wählen, helle Blattsalate (Lollo Bionda) für dunkle Zutaten verwenden

## **Fischplatten**

Brot

Butter

zuerst alle Brote mit Butter für die Fischplatten bestreichen

Lollo Rosso

an der Seite ein Stück Salatblatt legen

ger. Lachs

mit Fisch belegen

Eierstich

mit Eierstich belegen

Deko:

Meerrettich

Kresse/Dill

Zitronenmelisse

## **Eierstich für Fischplatten:**

8 Eier

1 Schuss Milch

Salz, Pfeffer

Eiermilch tüchtig verrühren, in eine gut gefettete Kastenform füllen, mit Alufolie abdecken, ins Wasserbad bei 100° C, 60-90 Minuten in der Fettpfanne stocken lassen, auskühlen lassen und aus der Form lösen, anschließend in dünne Scheiben schneiden und für Fischplatten verwenden

## **Matjessalat**

4 Matjesfilets

auf Küchentrepp trocknen, in ganz kleine Würfel schneiden

2 rote Zwiebeln

1/2 Zwiebel in dünne Scheiben schneiden für die Deko, den Rest in kleine Würfel schneiden

2 Tomaten

halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden

1 Apfel

schälen, ebenfalls sehr fein würfeln, Apfel mit gewürfelter Zwiebel, Tomate und Matjes mischen

2 Ei Öl

unterheben

Brot

Butter

Brot mit Butter bestreichen

Lollo Rosso

ein Stück Salat zum Belegen

Matjes-Salat auf dem Salatblatt verteilen

Dill

Dill und Zwiebelringe zum Garnieren

### **Forellenfilets mit Sahnemeerrettich**

4 geräucherte Forellenfilets je in 3 Stücke teilen

----

150 ml Sahne steifschlagen

3 Tl Meerrettich

Spritzer Zitrone

Salz, Pfeffer, Zucker zur Sahne geben, verrühren

----

Vollkornbrot Forellenfilets auf die Brote legen,  
Sahnemeerrettich darauf spritzen

----

Dill

Cherrytomaten halbieren oder vierteln, zum Garnieren

### **Fleischplatten**

#### **Schweinefilet:**

1 Schweinefilet

Öl

Kräuterpfeffer

in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch anbraten  
das Fleisch würzen, 15-20 Minuten bei mittlerer  
Hitze garen, abkühlen lassen, in dünne Scheiben  
schneiden, auf das Brot legen

Rotkohl/Mandarine

als Dekoration

#### **Roastbeef:**

Brot

Butter

Lollo Rosso

175 g Waldorfsalat

8 Sch Roastbeef

Brot mit Butter bestreichen

ein kleines Stück Salatblatt

mit einem Teelöffel Salat auf das Brot geben

schön auf das Brot legen

-----

Remoulade

Röstzwiebeln

Gurken/Sprossen

zur Garnierung

### **Schinkenröllchen:**

Brot  
Butter  
Lollo Rosso  
8 Sch. dünner Kochschinken  
Basilikumpesto  
  
Cocktailtomate  
geröstete Pinienkerne

Brot mit Butter bestreichen  
mit einem Stück Salat belegen

Schinken mit Pesto bestreichen, dekorativ  
auf das Brot legen  
vierteln, jeweils 2 Viertel darauf legen  
trocken in der Pfanne rösten, überstreuen

### **Hackbällchen:**

Brot  
Butter  
Lollo Bionda  
-----  
500 g Hackfleisch  
Paniermehl/Wasser  
1 ger. Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
1 Ei

Brot mit Butter bestreichen  
mit Salat belegen

einen kräftigen Hackfleischteig herstellen, kleine  
Bällchen formen und in der Pfanne braten,  
abkühlen, quer halbieren, mit der Schnittfläche  
nach oben auf das Brot legen  
Varianten: wer mag kann den Hackteig mit geh.  
Cashewkernen oder Gewürzen(Oregano, Basilikum,  
Parmesankäse) verändern

1 gelbe Paprika  
1 rote Paprikaschote

in sehr kleine Würfel schneiden, beide Sorten  
mischen und darauf dekorieren

### **Ei-Brote**

Eier  
  
Anchovis/  
Remoulde/Petersilie

Eier, je nach Personenzahl, 8-10 Minuten hart  
kochen, pellen, mit dem Eierschneider schneiden  
und zusammen mit den Fleischplatten dekorieren

## **Käseplatten**

### **Käsetrüffel**

200 g Frischkäse

300 g Bresso-Frischkäse

Salz, Pfeffer

Cräcker/

Vollkornaler

verrühren, kalt stellen, in einen Spritzbeutel füllen

auf Cräcker (weichen leicht durch) oder  
Vollkornaler spritzen

----

Radieschenscheiben

Petersilie, Paprika

zum Garnieren

### **Käse-Brote**

Brot

Butter

Lollo Rosso

Brie, Roquefort

lässt sich wunderbar mit der Brotmaschine  
schneiden (vorher kühl lagern)

Für Käseplatten grundsätzlich viel frisches Obst verwenden

## **Cocktails**

### **Aloha**

4 cl Wodka

8 cl Ananasaft

6 cl Orangensaft

6 cl Maracujasaft

2 cl Erdbeersirup

Eiswürfel

crushed ice

fr. Ananas

alle Zutaten auf Eis shaken,

in ein mit crushed ice gefülltes Glas gießen

zur Dekoration

### **Drivers Mojito**

2 Achtel Limetten

1-2 TL brauner Zucker

5-6 Minzblätter

1 cl Limettensirup

ins Glas geben, mit dem Holzstößel zerdrücken

----

crushed ice

Bitter Lemon

das Glas bis zur Hälfte mit crushed ice füllen

zum Auffüllen