

Inhalt

- 8 **Wissenswertes**
- 8 Fingerfood: klein und fein
- 9 Stressfrei vorbereiten
- 11 Feste und Partys planen
- 15 Fingerfood ist kommunikativ
- 16 Fingerfood und mehr
- 18 Getränke



KNUSPRIGES UND GEBACKENES

- 22 Polentagrissini mit Grillgemüse
- 24 Blätterteigknabberien
- 26 Paprika-Käsestangen
- 28 Pilz-Croissants
- 30 Gebackene Selchkarreewürfel mit Senfmayonnaise und Kresse
- 32 Kartoffelchips mit Kürbisaufstrich
- 34 Gebackene Garnelen mit Kokosflocken auf Limetten-Mayonnaise
- 36 Brandteigkrapfen mit Kapern-Topfenmousse

BRÖTCHEN UND SCHNITTEN

- 40 Dinkelpizza-Schnitten
- 42 Tramezzini mit Schwertfisch und Peperoni-Topfen
- 44 Süßkartoffel-Focaccia mit Wildschinken und Melone
- 46 Ciabatta mit Räucherlachs und Oliven-Ricottacreme
- 48 Olivenbrot mit Tintenfisch und Avocado
- 50 Knoblauchcrostini mit Tomatenspalten und Mozzarelline
- 52 Tramezzini mit Thunfisch und Radicchio

SUPPEN UND DRINKS

- 56 Kräutersüppchen mit Räucheraalspieß
- 58 Garnelensuppe mit Ingwer
- 60 Pressknödel mit Zwiebelsuppe
- 62 Melonen-Basilikum-Drink
- 62 Buttermilch-Karotten-Drink
- 62 Birnen-Petersilien-Ingwer-Drink
- 64 Apfelnachtschale
- 66 Tomatenkalttschale mit Mozzarelline-Spießchen





GEMÜSE, FRÜCHTE UND PILZE

- 70 Honigfeige mit Roquefort
- 72 Gebackener Salbei mit Remouladensauce
- 74 Fenchelröllchen mit Melone, Ingwer und Minze
- 76 Tomatenspießchen mit Scamorza und Basilikum
- 78 Gemüsesticks mit Kräuterdipp
- 80 Karotten-Bohnen-Salat mit Sardellen
- 82 Melanzaneröllchen mit Schafskäse und Ofentomaten
- 84 Gemüsetatar im Chicoréblatt
- 86 Kartoffelespuma mit Pfifferlingen
- 88 Gebratener Steinpilzstrudel mit Kräutersalat
- 90 Pochiertes Wachtelai auf Radicchiosalat
- 92 Gebackenes Gemüse auf Remouladensauce
- 94 Capeletti mit Melanzanefüllung und Burrata

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- 98 Garnelencocktail im Weinglas
- 100 Austern auf Passionsfrucht und rotem Pfeffer
- 102 Räucherforellen-Tatar mit Sauerrahm auf Salatgurke
- 104 Crêpes-Lachsrollchen
- 106 Mit Miesmuscheln gefüllte Tomaten
- 108 Sardinen mit süßsauren Zwiebeln
- 110 Brie mit Peperoni und Sardellen
- 112 Linsensalat mit pochierter Lachs
- 114 Oktopus aglio olio auf Risinabohnen
- 116 Aioli-Ravioli mit Safran und Garnelen
- 118 Kartoffelrösti mit Kaviar und Sauerrahm

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- 122 Rindstatar auf Kartoffelpüree
- 124 Spargelspitzen mit Rindscarpaccio und Schnittlauch
- 126 Kürbisspieß in Honigbutter mit Bauernspeck
- 128 Wassermelone mit Rohschinken und Minze
- 130 Gebackene Hühnerbrustwürfel auf Peperonisauce süßsauer
- 132 Polenta mit Schweinswürstchen
- 134 Mini-Hamburger im Sesambrotchen
- 136 Kalbsschulter-Gemüsesülze mit Rettichsalat
- 138 Rehfilet mit Kaffee Aroma auf Sellerie

REGIONAL UND BODENSTÄNDIG

- 142 Mini-Schüttelbrot mit Schnittlauchtopfen und Kaminwurzeln
- 144 Rindstafelspitz mit Rohnen und Weißbrotchips
- 146 Roggenteigkrapfen mit Topfenfüllung und Schafgarbe
- 148 Bratkartoffeln mit Lardo
- 150 Topfentirteln
- 152 Kartoffel-Spinatkrapfen
- 154 Gebackene Almkäseröllchen
- 156 Schwarzpolenta-Krautknödel
- 158 Kartoffelblättern mit Sauerkraut

- 162 **Glossar**
- 163 **Autoren**
- 166 **Register**

