

HEIKO ANTONIEWICZ

# FINGER FOOD



MATTHAES 

# INHALT

## *Einfaches Fingerfood* 8

TABOULEHSALAT MIT RAZ AL HANOUT IM TARTELETTE	10
AUBERGINENKAVIAR MIT ESTRAGON	12
GEBACKENE ENTENTASCHE CAJUN ART	13
KLEINE PASTETE MIT GEHACKTEM UND KARDAMOM	14
RÄUCHERLACHS MIT GURKE UND BASILIKUM	16
GEFÜLLTE AGENPFLAUMEN MIT GÄNSESTOPFLEBER	17
GRÜNER HERING MIT MIRABELLEN UND HASELNUSSÖL	18
GEBRATENER TOFU IN DER SESAMKRUSTE MIT HOLUNDERBLÜTEN	20
FLACHER KUCHEN MIT RUCOLA UND RICOTTA	21
PIFFERLINGTATAR IM STRUDELTEIG MIT ARABICA ROBUSTA	22
TÊTE DE MOINE MIT KRÄUTERN	24
KLEINE SPINATPASTILLA MIT INGWER	25
SPIESS VON GARNELEN UND KARAMELLISIERTEN KAROTTEN MIT GRANATAPFELLACK	26
KARTOFFELPRALINE MIT SCHWARZEN NÜSSEN	28
RÖSTBROT MIT CULATELLO UND TOMATE	29
FRISCHKÄSETRÜFFEL MIT SARDISCHEN TOMATEN	30
TOPINKI MIT GÄNSELEBER UND MALDON SEA SALT	32
GAZPACHO MIT GARNELE UND THYMIAN	33

## *Aufwendiges Fingerfood* 34

MELONE MIT LAVENDEL UND BÜSUMER KRABBen	36
KONFEKT VON MUSKATKÜRBIS MIT SPROTten	38
KONFIERTER ANGELDORSCH UND PATA NEGRA IM BROTMANTEL	39
GEBEIZTER TAFELSPITZ MIT LAUCHSAUERRAHM UND TRÜFFELDUFT	40

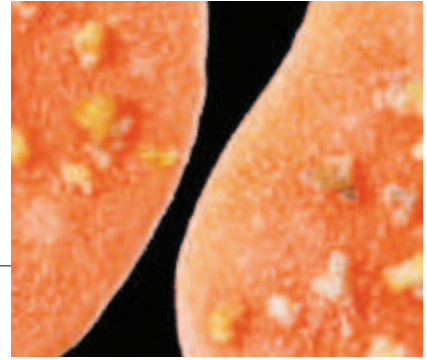


MARINIERTER OCHSENSCHWANZ MIT THYMIAN UND OLIVEN	42
MARINIERTES FELCHEN MIT CIDRE UND GRÜNEM APFEL	43
SCHAUMBROT VON GEFLÜGELLEBER MIT MALZBIERGELEE UND KORINTHEN	44
PRALINE VON IRISCHEM SAIBLING MIT SCHÖPFRAHM UND GURKE	46
LYONER-SALAMI MIT DUCCA UND MINZE IM REISBLATT	47
ERDNUSSSANDWICH MIT AVOCADO UND CHORIZO	48
HACHÉE VOM WEIDEOCHSEN MIT KÜMMEL	50
GEBACKENE GAMBAS MIT SALSICCIA PASSITA	51
MILLERIGHE MIT RADICCHIO UND MASCARPONE GEFÜLLT	52
BALIKLACHS MIT BRUNNENKRESSE UND GEWÜRZBROT	54
KREBSSCHWANZ MIT KOPFSALAT IM KARTOFFELMANTEL	55
GELEE UND BRANDADE VON DER KALBSHACHSE MIT TRÜFFELN	56
KRILLTATAR MIT GELIERTER MANDELMILCH	58
ENTENLEBER MIT ROTER STERNRENETTE UND GEWÜRZEN	60
GEBACKENER STRUDEL MIT MERLUZZA UND TRAUBENMOSTSENF	61
GEBACKENE AUSTER MIT TANDOORI UND PANKOMEHL	62
ANISBROT MIT KALBFLEISCHSCHEIBEN UND SPECKÖL	64

## *Löffeldegustationen* 66

ENTENSAUTÉ MIT GRÜNEM TOMATENKOMPOTT	68
GEBACKENER FROSCHSCHENKEL MIT GRÜNEN BOHNEN	70
TATAR VOM MATJES MIT WILLIAMSBIRNEN UND ESTRAGON	71
SALAT VON ATLANTIK HUMMER UND CURRY-LINSEN	72
ERBSENCREME MIT KANDIERTEN OLIVEN	74

HACHÉE VOM SEEBARSCH MIT LIMONE	76
GEGRILLTE POLENTASCHNITTE MIT TRÜFFELN UND TAUBE	77
WILDENTENBRUST MIT VERJUS UND ORANGENBLÜTEN	78
MEERWASSERGELEE MIT MAKRELE UND RÄUCHERÖL	80
SALAT VON BÜSUMER KRABBen UND MANGO	82
SKREI MIT STANGENCANEEL UND LORBEER, GEBRATEN IM CHILISUD	83
KALBSBRIES IM WIRSINGBLATT AUF TRÜFFEL-NUSS-COULIS	84
TERRINE VOM PERLHUHN MIT APRIKOSEN UND DUCCA	86
DORADE ROYALE UND TOPINAMBURMOUSSE MIT ASIATISCHER KRESSE	88
ROSENKOHL-CROÛTONS MIT DAMHIRSCHRÜCKEN	89
SÛLZE VON STÖR UND KARTOFFELN MIT KRESSE	90
JAKOBSMUSCHELCEVICHE	92
GÄNSELEBERTRÜFFEL MIT DUNKLEM BROT UND GEWÜRZAPFEL	93
KARTOFFELBAUMKUCHEN MIT EBERESCHENFUMET	94
BARSCHE MIT KASTANIENÖL UND PETERSILIENPÜREE	96
KALBSKOPFGELEE AUF WALNUSGRAUPEN	98
RED SNAPPER MIT TAHITI-VANILLE AUF KÜHLER KOKOSMILCH	99
WEISSKOHLSALAT SÜSS-SAUER MIT ZACKENBARSCHE	100
LAUCHCANNELLONI MIT KANINCHEN UND STEINPILZEN	102
THUNFISCHTATAR MIT KANDIERTEM MEERRETTICH	104
SARDINE MIT ROTER BETE UND MEERRETTICH	105
SEETEUFELBÄCKCHEN MIT MEERESCHNECKEN UND KALBSJUS	106
EINGEMACHTES VON DER BLUTWURST UND GURKENKÜRBIS MIT GÄNSELEBER	108
SEESAIBLING MIT MINZE UND ENGLISCHEM SENFPULVER	109
KONFIERTE GARNELEN MIT RUCOLA UND ORANGENSALZ	110



## *Lolliparade* 112

RINDFLEISCH MIT PIMENTON UND PINIENKERNEN	114
PARMESAN MIT TASMANISCHEM PFEFFER UND SCHNITTLAUCH	115
INTERPRETATION VON PFLAUME UND SPECK	116
KAROTTE MIT CUMIN UND KROSSEM INGWER	117
ROTE BETE MIT MOHRENPFEEFER UND KREUZKÜMMEL	118
SCHWARZBIER MIT JOGHURT UND LIMONE	119
PAPRIKA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE	120
HÜHNERSUPPENLOLLI MIT SESAM	121
THUNFISCH MIT PANCETTA UND KORIANDER	122
BROKKOLI MIT MANDELN UND BRAUNER BUTTER	123

## *Suppen* 124

ESSENZ VON GEMÜSEPAPRIKA MIT SALBEISTRUDEL	126
ROTE-BETE-SCHAUM MIT MEERRETTICH	128
KARTOFFELCREME MIT MORCILLA-CROUSTILLANT	129
TOPINAMBUR-CREME MIT EISBEINPRALINE	130
ESSENZ VON BAUMPILZEN MIT KAFFEEPERLEN	132
GRÜNER BORSCHTSCH MIT ENTENBITOK	133
EINTOPF VON KARTOFFELN, MORCHELN UND LAUCHÖL	134
ESSENZ VON ATLANTIK HUMMER UND ROMA TOMATEN MIT ZITRONENGRAS	136
CREMESUPPE VON PETERSILIENWURZELN MIT HERBSTTROMPETEN	138
CREMESUPPE VON SCHÄLKASTANIEN MIT TRÜFFELN UND HONIGBROT	139
GEEISTE GURKENSUPPE MIT VENUSMUSCHELN	140

# INHALT

## *Brot, Salz und Öl* 142

SALZ UND ÖLBAR	144
RATATOUILLE-BROT MIT THYMIAN	146
PFLAUMENBRIOCHE	147
CHILI-MAISBROT	148
KÜRBISKERNBROT	149
PETERSILIENWEISSBROT	150
MACADAMIA-NUSSBROT	151
PISTAZIENSTICKS	152
CURRYWEISSBROT	153
FOCACCIA-STICKS MIT KANDIERTEN OLIVEN	154
PINIENKERNBROT	155

## *Weckgläser* 156

COUSCOUS-SALAT MIT GEFLÜGELPRALINE UND ORANGENSALZ	158
TAFELSPITZ IN GEMÜSEGELEE MIT APFELKREN	160
KALBSBÄCKCHENSALAT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	161
SALAT VON AVOCADOS UND PERLHUHN MIT HIMBEERGELEE	162
GÄNSEKLEIN MIT KARTOFFEL-VANILLE-ESPUMA UND BALSAMESSIG	164
GLASNUDELN MIT PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE UND LACHS-SASHIMI	166
KARTOFFELROYALE MIT RÄUCHERLACHS UND KAPERN	167
GELIERTE MANDELSUPPE MIT KALBFLEISCHFRIKADELLE	168
ENTENBORSCHTSCH MIT LEBER-CANNELLONI UND SAUREM RAHM	170
GELIERTE BOUILLABAISSE MIT RATATOUILLE-SALAT	172



GRAUPENRISOTTO MIT MALZZUCKER UND JAKOBSMUSCHEL	173
BLUMENKOHL-PARFAIT MIT ROTER BETE UND ZWIEBEL-FALAFEL	174
DINKELSALAT MIT HOKKAIDO UND MUSCOVADOZUCKER	176
GERÄUCHERTER AALSCHAUM MIT SAUREN LINSEN UND KAMILLE	178
BASILIKUM-LASSI MIT CALAMARES UND MADRAS CURRY	180
VONGOLE MIT GEBRATENER GRAPEFRUIT UND BEIFUSS	182

## *Gabelgerichte* 184

SOUFFLIERTES STUBENKÜKEN MIT LAUCH UND OLIVEN	186
GLASIERTE SEEZUNGE MIT GÄNSELEBER UND HUMMERÖL	188
REHRÜCKEN MIT PFEFFERKIRSCHEN UND MAISCRÊPES	190
GESCHORTE PIMENTOS MIT GARNELE UND FLÜSSIGER POLENTA	192
KARTOFFELBUCHTELN MIT SAUTIERTER GÄNSELEBER UND ARGANENÖL	193
KANINCHEN MIT KOKOS UND ANANAS	194
KALBSRÜCKEN MIT PETERSILIE UND KAFFEEÖL AUF ARTISCHOCKEN	196
MILCHFERKEL MIT GERASPELTEM SÜSSHOLZ UND PASSIONSFRUCHT-SALSA	198
LANGOSTINO MIT NELKENPFEFFER UND GERIEBENER GURKE	200
SCHEIBEN AUS DEM LAMMRÜCKEN MIT ABSINTH UND KONFIERTEM KÜRBIS	201
EINGEMACHTES VON BARBARIE ENTEN IN GELIERTEM SCHALOTTENSUD	202
KALBSBÄCKCHEN SOUS-VIDE MIT SELLERIE UND LARDO	204



ROULADE VOM PETERSFISCH IM NORIBLATT AUF RÄUCHERBUTTER	206
WEISSE BOHNEN MIT SALBEI UND THUNFISCH	208
MEERÄSCHE AUF GELIERTER GAZPACHO	210
CALAMARETTI MIT CIABATTA-FÜLLUNG UND ROMANA-SALAT	212
RUCOLA-MOUSSELINE MIT WAGYU BEEF	214
GÄNSELEBERSCHNITZEL MIT GRANATAPFELSAUCE UND APRIKOSEN	215
GESCHMORTE ZWIEBEL MIT BULGUR UND TAMARINDE	216
KARTOFFELRAVIOLI MIT OCHSENSCHWANZ UND TRÜFFELN	218
SOMEN-NUDELN MIT PULPO UND ORANGENVINAIGRETTE	220

## *Desserts* 222

TAMARILLO-TARTE MIT MUSCOVADOZUCKER	224
KARDAMOMPARFAIT MIT MANGO	225
EIS VON FEIGENKAFFEE MIT SÜSSER GURKE	226
GEWÜRZPRALINEN INSIDE-OUT	228
MOHN-MARZIPANSCHNITTE MIT PISTAZIEN	229
ROSENEIS MIT HIMBEEREN UND MANDELKROKANT	230
RED BULL STANGEN-EIS	232
QUITTENSTRUDELBONBONS MIT TAHITI-VANILLE	233
PERSISCHE FEIGEN MIT BERBERITZEN	234
SANDWICH MIT TURRON UND NOUGAT	236
ERDBEER-GAZPACHO MIT JOGHURT	237
RHABARBERKANDIS MIT PANETONE	238

## *Molekulare Küche* 240

WACHTELBRUST, ROSMARINDUFT UND GEMÜSELINSEN	242
STEINBUTT-LASAGNE, SELLERIE UND TRÜFFEL	244
PAPRIKATORTILLA, POMELO UND OLIVEN	246
HECHT GEWICKELT, HEISSES GURKENGEELE UND BOUILLABAISE-KNÖDEL	247
LANGOSTINOS OUTSIDE-IN, KANINCHENNIERE UND PFEFFERKARAMELL	248
ARMER RITTER, GEBRATENER BLUMENKOHL UND GRÜNE MANDELN	250
FALSCHER SCHNEEEIER, GRÜNE BOHNEN UND KRUSTENTIERÖL	252
ERBSENEINTOPF IN DEKONSTRUKTION	254
BEEFTEA GELIERT, GÄNSELEBER UND BRIOCHE	256
STEINPILZ, PETERSILIEN-INFUSION UND PATA NEGRA	258
LACHS, GRÜNER TEE UND INGWER	259
AAL, ROTE BETE, SCHWEINESCHWARZE UND HUMMERPUDE	260
KLARE SCHOKOLADENSAUCE, NOUGAT UND REINECLAUDEN	262
SÜSSER EIERSTICH, GÄNSELEBER, HONIGBROT UND ENOKI-PILZE	264
GÄNSELEBER-CANNELLONI, SCHOKOLADE, MIRABELLEN UND OLIVENÖLGRIESS	265
ANGELDORSCH, KAFFEESAHNE, GUACAMOLE UND CHORIZO	266
MANIOKCHIPS, ZITRONENSALZ UND TOMATENSCHAUM	268
STOCKFISCH, DREI TEXTUREN	270
MAKI, THUNFISCH-MELONE UND ESTRAGON	272
TOMATE, MOZZARELLA UND BALSAMESSIG	273
ROTBARBE, ZITRUSFRUCHT-TAPIOKA UND RADICCHIO	274

# Gebratener TOFU in SESAMKRUSTE mit HOLUNDERBLÜTEN



## *Tofu*

20 STÜCKE TOFU À 20 G

1 EL AUSTERNSAUCE

1 TL REISESSIG

ETWAS INGWERPULVER

ETWAS CAYENNEPFEFFER

2 EIWISS

WEISSER SESAM

ERDNUSSÖL ES EI

## *Tomaten und Holunderblüten*

2 KIRSCHTOMATEN

10 ML HOLUNDERBLÜTENESSIG,  
3% SÄURE

HOLUNDERBLÜTEN

*Tofu* Die Tofuwürfel mit Austernsauce, Reissessig, Ingwerpulver und Cayennepeffer etwa 1 Stunde marinieren. Etwas abtupfen, durch das angeschlagene Eiweiß ziehen, in Sesam wälzen und in Erdnussöl braten.

*Tomaten und Holunderblüten* 20 kleine Tomatenspalten aus den Kirschtomaten herstellen mit obrigen Marinade beträufeln. Holunderblüten in Essig eingelegt.

*Fertigstellung* Tofu vor dem Servieren mit dem Holunderblütenessig leicht beträufeln und mit der marinierten Tomate und Holunderblüten garnieren.



## *Flacher* **KUCHEN** *mit RUCOLA und RICOTTA*

Die Teigblätter mit der Butter und Walnussöl einzeln einstreichen. Die Teigplatten wieder übereinander legen. Eine kleine Ringform, Ø 16 cm, mit Pergament einfassen, mit dem Teig auslegen und die Ränder umschlagen, so das ein kleiner Rand stehen bleibt.

Den Rucola putzen, zupfen, blanchieren, abschrecken und klein hacken. Ricotta mit den Eiern verrühren und unter den Rucola heben. Mit Wasabi; Salz und Muskat abschmecken. Auf die vorbereitete Form geben und bei 180 °C im Backofen 10 bis 12 Minuten backen.

4	BLÄTTER FILOTEIG, ETWA 20 X 20 CM
30 G	ZERLASSENE BUTTER
1 EL	WALNUSSÖL
300 G	RUCOLA
80 G	RICOTTA
1 TL	HELLER BALSAMESSIG
2	EIER
1	ERBSENGROSSES STÜCK WASABI
	SALZ
	MUSKAT



**PFIFFERLINGTATAR** *im* **STRUDELTEIG**  
*mit* **ARABICA ROBUSTA**





### *Petersilienfarce*

300 G	PUTENFLEISCH
200 G	BLATTPETERSILIE
300 G	FLÜSSIGE SAHNE
10 G	SALZ
250 G	GESCHLAGENE SAHNE

### *Pfifferlingtatar*

200 G	PFIFFERLINGE
1	SCHALOTTE
20 G	OLIVENÖL
	SALZ
	CAYENNEPFEFFER

### *Kaffeeöl*

100 G	KAFFEEBOHNEN
300 ML	RAPSÖL

### *Fertigstellung*

20	STRUDELBLÄTTER, 10 x 10 CM
30 G	BUTTER

*Petersilienfarce* Putenbrust in Würfel schneiden, Blattpetersilie grob hacken, mit den anderen Zutaten, außer der geschlagenen Sahne vermischen und in Pacojetdosen bis zur Füllgrenze einsetzen und 24 Stunden einfrieren. Petersilienfarce pacosieren, durch ein Sieb streichen und geschlagene Sahne unterheben. Alternativ kann die Petersilienfarce auch auf herkömmliche Weise hergestellt werden.

*Pfifferlingtatar* Pfifferlinge putzen und in Würfel von 0,5 cm schneiden. Schalotte in feine Brunoise schneiden, in etwas Olivenöl anschwitzen und salzen. Die Pfifferlinge dazugeben, kurz durchschwenken und mit Salz abschmecken.

Die Pfifferlinge im Verhältnis 3 : 1 mit Petersilienfarce binden, nur kurz vermengen und mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken.

*Kaffeeöl* Kaffeebohnen zerdrücken, in 60 °C warmem Rapsöl etwa 3 Stunden ziehen lassen. Über Nacht abkühlen und ziehen lassen. Durch ein Haarsieb passieren. Zur weiteren Verwendung in Gläser mit Gummiring lagern.

*Fertigstellung* Strudelblätter mit zerlassener Butter einstreichen, in die Mitte etwa 15 g Füllung längs einspritzen und zu Bonbons rollen. Auf mit Gries bestreute Bleche legen. Im Backofen bei 180 °C backen, bis sie etwas Farbe bekommen oder in der Fritteuse bei 150 °C goldgelb frittieren.

Etwas Kaffeeöl über die gebackenen Wan-Tan-Bonbons träufeln und dann mit gestoßenen Kaffeebohnen bestreuen.

## TOPINKI *mit* GÄNSELEBER *und* MALDON SEA SALT



Graubrot in Scheiben mit einer Dicke von 0,8 cm schneiden. Brotscheiben in Stücke von 2 x 6 cm schneiden. In dem Olivenöl rösten, dass es außen knusprig ist. Das noch warme Brot mit der Knoblauchzehe kurz einreiben und dann sofort mit den Gänsestopfleberscheiben belegen. Mit Maldon Sea salt und tasmanischem Pfeffer würzen und sofort servieren.

*Tipp* Je einfacher ein Gericht klingt (und auch ist), desto präziser muss die Arbeitsweise sein. Röstung und Saftigkeit des Brotes, der Schmelz der Gänseleber sowie die Menge der Gewürze sind wichtige Aspekte für ein perfektes Resultat

- 10 SCHEIBEN GRAUBROT
- 30 KLEINE SCHEIBEN  
GÄNSESTOPFLEBER
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 2 EL OLIVENÖL
- MALDON SEA SALT
- FEIN GESTOSSENER  
TASMANISCHER PFEFFER

## GAZPACHO *mit* GARNELE *und* THYMIAN

- 1 KLEINE SCHALOTTE
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 ZWEIG ROSMARIN
- 1 ZWEIG THYMIAN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- SALZ
- 1 GURKE
- 2 ROTE PAPRIKA
- 2 TOMATEN
- 1 TL TOMATENMARK
- 1 BLATT GELATINE
- 1 TL BALSAMESSIG
- SALZ, PFEFFER
- 10 KLEINE GARNELEN
- SALZ
- 1 SPRITZER LIMONENSAFT
- 1 SPRITZER CHILIÖL



Die Schalotte in feine Würfel schneiden. In Olivenöl mit den Kräutern und angedrückter Knoblauchzehe anschwitzen. Salzen und dann glasig dünsten. Die Kräuter und Knoblauch herausnehmen.

Die Gurke schälen und in etwa 3 cm hohe Segmente schneiden: 3 cm rund ausstechen. Vorsichtig aushöhlen. Gürkensegmente beiseite stellen. Das Ausgehöhlte der Gurke mit den Schalotten, den restlichen Gemüsen und dem Tomatenmark fein mixen. Mit der eingeweichten und aufgelösten Gelatine leicht binden. Mit Balsamessig, Salz, Pfeffer und etwas von der Knoblauchzehe abschmecken. In die ausgehöhlte Gurke füllen.

Die Garnelen mit Salz, Limonensaft und Chiliöl marinieren. An einer Seite von der Gurke dekorativ platzieren.

# HEIKO ANTONIEWICZ

# FINGER

# FOOD

Fingerfood und molekulare Küche in ihrer ganzen Vielfalt: Von einfachen und aufwendigen Kreationen über Löffeldegustationen, Lollis, Suppen als Shots, Brotsticks bis hin zu Weckgläsern, Gabelgerichten und Desserts.

Die Kreationen von Heiko Antoniewicz überzeugen durch ausgefallene Kombinationen, atemberaubende Optik und das große Spektrum der Zubereitungsarten. Insbesondere die molekularen Komponenten seiner Rezepturen sind einzigartig: Räucherlachs mit Gurke und Basilikum, Tabouletsalat mit Raz al Hanout im Tartellette, Gebackene Gambas mit Salsiccia Passita ... um nur einige der über 170 Rezepte dieses außergewöhnlichen Buches zu nennen.

Mit den Kreationen von Heiko Antoniewicz wird jeder Stehempfang, jedes Buffet und jede Party zu einem auserlesenen Event. Ganz nach dem Motto: Klein und fein, vielfältig und abwechslungsreich – Fingerfood und mehr.

Ralf Müller hat die Kunstwerke mit beeindruckenden Fotos ins rechte Licht gesetzt.

ISBN 978-3-87515-015-5



9 783875 150155