

## Amuse gueule

Für 4 Personen

### **Kleine Reibekuchen mit Frischkäse und Lachs**

4 mittelgroße Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Olivenöl, 100 g Frischkäse, 100 g geräucherter Lachs, etwas Zitrone und frischen Dill

Kartoffeln grob reiben, Salz, Pfeffer, Muskat, abschmecken, kleine Reibekuchen mit 5 cm Durchmesser formen, in heißem Fett in einer Pfanne von beiden Seiten ausbacken. Etwas abkühlen lassen, Frischkäse und Lachs darauf verteilen, mit 2 – 3 Tropfen Zitronensaft beträufeln und mit Dill garnieren.



## **Perlmutt- (oder Neuseeland-) muscheln mariniert**

**8 halbe Muscheln, meist TK-Ware oder frisch beim Fischhändler bestellen, ¼ rote und ¼ grüne Paprika, 1 Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, dass sich die Haut abziehen lässt, entkernen, ½ Tomate davon verwenden, 1 kleine rote Zwiebel oder Schalotte, 1 sehr kleine Zehe Knoblauch, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle.**



**Backofen auf 180 Grad vorheizen, Die Muscheln auf ein Backblech legen und die anderen Zutaten sehr fein würfeln, in Öl anschwitzen, würzen und dann auf das Muschelfleisch geben. Ca. 15 – 20 Min. backen.**

**Beides kann bereits einen Tag vorher zubereitet werden, wenn man es kalt stellt und eine Stunde vor Gebrauch aus der Kühlung nimmt.**