



DEZEMBER
22
SAMSTAG

MÄRZ
20
DIENSTAG

SEPTEMBER
23
SONNTAG

JUNI
21
DONNERSTAG

Kleiner Feinkost Kalender



Pikante
Mayonnaisen-Rezepte

**Kleiner
Feinkost
Kalender**

Kleiner Feinkostkalender

REZEPTE VON ROTRAUD MICHAEL-DEGNER

Ein Kalender hat die Aufgabe, seinen Besitzer durch das ganze Jahr hindurch zu begleiten. Das soll auch unser kleiner Feinkostkalender tun. Denn Mayonnaise wird ständig im Haushalt verwendet – im Alltag und an den Feiertagen. Darum haben wir für jeden Monat des Jahres besonders beliebte und gute Rezepte herausgesucht: Saftige Salate und Schnellgerichte für die täglichen Mahlzeiten und kleine Schlemmereien für die Feste des Jahres. Sie finden Rezepte, die das Haushaltsgeld strecken helfen, und solche, die bei besonderen Anlässen Verwendung finden in bunter Auswahl, wie die Tage des Jahres. Sicher werden Sie dabei manches bekannte Rezept entdecken, aber auch Anregungen bekommen, um Ihre Familie und Ihre Gäste mit neuen lukullischen Genüssen zu überraschen.

Daß Mayonnaisenrezepte fast immer schnell zubereitet sind, ist Ihnen natürlich bekannt, denn die Hauptarbeit, die zeitraubende und mühsame Zubereitung der Mayonnaise bleibt Ihnen als kluger Hausfrau erspart. Die käuflichen Mayonnaisen und Remouladen der Feinkostindustrie sind aus reinen Grundstoffen zubereitet, die auch den höchsten Anforderungen der feinen Küche Rechnung tragen. Der Reichtum an hochwertigen Zutaten, von erstklassigen Fachleuten auf das feinste abgeschmeckt, macht die Mayonnaise zu einer echten Delikatesse. Ihr köstlicher Geschmack erhält durch Hinzufügen von feingewiegten Kräutern und Gewürzen als Remoulade eine besondere Note.

Mit einem kleinen Vorrat an Mayonnaisen und Remouladen ist jede Hausfrau auch auf unerwartete Besuche vorbereitet. Aus einigen Resten, mit etwas Phantasie und einer Mayonnaise, kann sie in wenigen Minuten einen köstlichen Salat zubereiten und damit ihre Kochkunst beweisen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an unserem Kochkalender.

Einkaufsgemeinschaft der deutschen Feinkostindustrie
Köln/Rhein, Komödienstr. 40



Mayonnaisen- salate



Mit der Einladung zum Silvesterabend beginnt die Zeit der kleinen winterlichen Feste, die von ausgelassenen Teenager-Parties bis zu fröhlichen Faschingsfeiern und Karnevalsgesellschaften reichen. Mittelpunkt aller gastlichen Bewirtung ist das kalte Buffet mit bunten Mayonnaisensalaten und kleinen Leckerbissen. Je nach Auswahl der Rezepte kann man damit hungrigen Teenagern ebenso gerecht werden wie anspruchsvollen Feinschmeckern.

Geflügelsalat

250 g Geflügelfleischreste (Huhn oder Puter), 100 g Champignons oder 250 g Spargelspitzen, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch.

Schneiden Sie das Hühnerfleisch in Streifen. Die geputzten Champignons werden roh oder gekocht hinzugefügt. Die Spargelspitzen lassen Sie gut abtropfen, bevor sie mit dem Fleisch vermischt werden. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und gießen Sie diese über die Zutaten. An Stelle von Champignons oder Spargel können auch gut abgetropfte in Würfel geschnittene Kompottpfirsiche und gehackte Walnüsse unter den Salat gemischt werden.

Salat Mallorca

100 g Reis, Salzwasser, 150 g gehackter Schinken, 250 g grüne Weintrauben, 2 Apfelsinen, 200 g Mayonnaise, 50 g Mandeln.

Lassen Sie den Reis in reichlich Salzwasser körnig weichkochen und geben Sie ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Der Schinken wird in Würfel geschnitten, die Weintrauben werden halbiert und entkernt. Schälen Sie die Apfelsinen und schneiden Sie die Früchte quer zur Blüte in Scheiben und dann in Würfel. Vermischen Sie die Mayonnaise mit den Apfelsinenwürfeln, bis sich der herausgetretene Saft mit der Mayonnaise verbunden hat. Dann erst kommen die übrigen Zutaten dazu. Der Salat wird mit geschälten, blättrig geschnittenen Mandeln bestreut.

Mayonnaisensalate

Teenager-Salat

250 g Holländer oder Schweizer Käse, 250 g geschälte, säuerliche Äpfel, 2 Gewürzgurken, 500 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 1 gekochte, geschälte Sellerie, 250 g Fleischreste oder gehackter Schinken, Salz, $\frac{1}{2}$ Tasse Essigwasser, Zucker – 500 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Senf, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 4 hartgekochte Eier.

Alle Zutaten werden in Würfel geschnitten, mit Salz bestreut und vermischt. Übergießen Sie den Salat mit der Essigmarinade, der Sie einen halben Teelöffel Zucker zugesetzt haben. Lassen Sie den Salat 1 Stunde durchziehen. Die Mayonnaise wird mit dem Senf und der Sahne verrührt und mit den abgetropften Salatzutaten vermischt. Der Salat kann auf Weißbrotscheiben gehäuft werden. Er wird mit Eierscheiben garniert.

Ungarischer Salat

2 rote oder grüne Paprikaschoten (aus dem Glas), 200 g ungarische Salami, 2 säuerliche Äpfel, 2 Pellkartoffeln, Tomaten zum Füllen, 150 g Mayonnaise, Pfeffer, Salz.

Paprika und Salami werden in feine Streifen geschnitten. Schälen Sie Äpfel und Pellkartoffeln und schneiden Sie diese ebenfalls feinstreifig. Von den Tomaten werden Deckelchen abgeschnitten und die Früchte vorsichtig mit einem Teelöffel ausgehöhlt. Von innen leicht salzen und pfeffern. Vermischen Sie die Mayonnaise mit 2 Eßlöffeln von dem Tomatenmark und geben Sie danach alle Zutaten an die Mayonnaise. Die Tomaten werden mit dem Salat gefüllt.

Langustensalat in Grapefruit

1 Dose Langustenfleisch, 2 Grapefruit, 3 hartgekochte Eier, 150 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne.

Nehmen Sie das Langustenfleisch aus der Dose und schneiden Sie es in kleine Stücke. Die Grapefruit werden in der Mitte halbiert und die Früchte vorsichtig ausgehöhlt. Schneiden Sie das Fleisch von einer Grapefruit in Würfel. Die Eier werden grob gehackt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit etwas Grapefruitsaft und ziehen Sie die steifgeschlagene Sahne unter die Mayonnaise. Langustenfleisch, Grapefruitwürfel und Eier werden mit der Mayonnaise vermischt. Füllen Sie den Salat in die Grapefruihälfen und garnieren Sie mit etwas Langustenfleisch.

Pikante kleine Vorspeisen



Krebssalat in Tomaten (Farbaufnahme Seite 3)

1 Dose Krebschwänze, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Eßlöffel feingewiegter Dill, 2 hartgekochte Eier, 1 Gewürzgurke, 8 kleine feste Tomaten, 1/2 junge Salatgurke, Salz, Pfeffer.

Die Krebschwänze werden aus der Dose genommen und einige besonders schöne Krebschwänzchen auf die Seite gelegt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und dem Dill und geben Sie die hartgekochten, grobgehackten Eier sowie die würfelig geschnittene Gewürzgurke und die restlichen Krebschwänze an die Mayonnaise. Von den Tomaten werden Deckelchen abgeschnitten und die Früchte ausgehöhlt. Schneiden Sie die gewaschene Gurke in 8 sehr dicke Scheiben und salzen und pfeffern Sie die Gurkenscheiben leicht. Füllen Sie den Krebschwanzsalat in die Tomaten. Die Tomaten werden mit einem Cocktailspießchen auf den Gurkenscheiben festgespießt. Garnieren Sie mit den zurückgelegten Krebschwänzchen.

Toast Washington

1 Dose Hummerfleisch, 150 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, Saft 1/2 Apfelsine, 1 Kopf Salat, 4 Scheiben Weißbrot, 8 dünne Scheiben Speck. Nehmen Sie das Hummerfleisch aus der Dose und zerlegen Sie es in dicke Stückchen. Die Mayonnaise wird mit der Sahne und dem Apfelsinensaft gut verrührt. Mischen Sie kleine Hummerfleischreste darunter. Die gut gewaschenen Salatblätter werden in einem Tuch ausgeschwenkt. Das Weißbrot wird getoastet und die Speckscheiben knusprig braun gebraten. Ziehen Sie die Salatblätter durch die Mayonnaise und belegen Sie die warmen Toastscheiben damit. Das Hummerfleisch wird auf den Salat gelegt und mit der restlichen Mayonnaise beträufelt. Garnieren Sie die Toastscheiben mit den abgetropften Speckscheiben, und servieren Sie das Toastgericht sofort.

Schlafmützen (Lachseier)

4 frische Eier, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 100 g geräucherter Lachs, 4 Scheiben Weißbrot, 1 Kopf Salat, 1 Röhrchen Kapern. Die Eier werden in 4 1/2 Minuten weichgekocht und in kaltes Wasser gelegt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und schneiden Sie den Räucherlachs in kleine, feine Streifen. Lassen Sie eine Scheibe zurück und vermischen Sie ihn mit der Mayonnaise. Das Weißbrot wird getoastet, mit je einem Salatblatt belegt und ein Ei daraufgegeben. Füllen Sie die Lachsmayonnaise über die Eier. Garnieren Sie jedes Ei mit einem breiten Streifen Räucherlachs und streuen Sie Kapern darüber.

Pikante kleine Vorspeisen

Eier auf Thunfisch (8 Portionen)

8 Eier, 1 Dose Thunfisch, 250 g Mayonnaise, 1 kleine Dose gemischtes Gemüse, 1 kleine Dose Spargel, 1 Kopf Salat.

Die Eier werden hart gekocht, kalt abgeschreckt und nach dem Abkühlen geschält.

Teilen Sie den Thunfisch aus der Dose in 8 Portionen; 200 g Mayonnaise werden mit dem gut abgetropften Gemüse vermischt. Legen Sie 8 Glasteller mit je einem gutgewaschenen, abgetropften Salatblatt aus. Darauf wird eine Portion Gemüsesalat gegeben und darüber der Thunfisch. Die Eier schneiden Sie an der Unterseite etwas ab, damit sie sich gut auf den Thunfisch legen lassen. Überziehen Sie die Eier mit der restlichen glattgerührten Mayonnaise.

Lachsschnitten garniert (Farbaufnahme Seite 3)

4 Scheiben Lachs, Salzwasser, 2 Blatt Gelatine, 1 Eßlöffel Essig, 150 g Mayonnaise, 1 kleine Gewürzgurke, einige Kapern, 1 Teelöffel Senf, 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter (Kerbel, Estragon, Basilikum, Petersilie, Dill), 1 hartgekochtes Ei, 1 Tomate.

Lassen Sie die Lachsscheiben in wenig Salzwasser vorsichtig garziehen. Der Fisch soll nicht stark kochen, damit er nicht zerfällt. Lösen Sie die kalt eingeweichte Gelatine in etwas heißem Fischwasser auf und schmecken Sie mit dem Essig ab. Die Fischeiben werden mit der Gelatine überzogen und auf eine Platte gelegt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der feingehackten Gewürzgurke, den feingewiegten Kapern, Senf und Kräutern und setzen Sie auf jede Lachsscheibe ein Löffelchen Mayonnaise.

Bratgeflügel auf Salat Waldorf-Astoria (Farbaufnahme Seite 3)

1 Brathuhn, 2 Blatt Gelatine, 8 Eßlöffel Brühe, Kompottkirschen, grüne Weintrauben, Mandarinen zum Garnieren. Salat: 1 Knolle Sellerie, 2 Äpfel, 3 Scheiben Ananas, 2 Bananen, 50 g Walnüsse, 250 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch.

Das Brathuhn wird in 6–8 Portionsstückchen zerlegt. Lösen Sie die kalt eingeweichte Gelatine in der heißen Brühe auf und überziehen Sie das Geflügel damit. Garnieren Sie die Geflügelstücke mit Früchten. Für den Salat werden geschälte Sellerie und Äpfel auf eine Rohkostscheibe in feine Streifen gehobelt und Ananas und Bananenscheiben ebenfalls in Streifen geschnitten. Die Walnüsse werden grob gehackt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne oder Dosenmilch und vermischen Sie alle Salatzutaten mit der Mayonnaise. Füllen Sie den Waldorfsalat in eine längliche flache Schale und garnieren Sie den Salat mit den Geflügelstückchen oder richten Sie ihn auf Salatblättern portionsweise an.

Österliche Eiergerichte



Der Dichter Ringelnatz hat beim Anblick seines appetitlichen Frühstückseis begeistert ausgerufen: „Ich könnte alle Hennen küssen, die so langgestreckte Kugeln legen.“ Sicherlich gehören die Eier zu den beliebtesten Nahrungsmitteln der Welt. Der Frühling ist die richtige Jahreszeit, um sich an dem dottergelben Eiersegen zu erfreuen. Wenn Sie die gekochten Eier noch mit einer Mayonnaise oder mit einer würzigen Remouladensauce übergießen, so wird aus den schlichten Frühstückseiern ein delikates Abendessen, das wenig kostet und keinerlei Mühe bei der Zubereitung macht. Auch Eiersalate sind ein Genuß.

Frühlingseier (siehe Farbaufnahme)

10 Eier, 250 g Mayonnaise, 5 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 3 Eßlöffel gehackte junge Kräuter (Dill, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum), 1 Kopf grüner Salat, 300 g Schinken, roh oder gekocht.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Abschrecken und Erkalten geschält. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und den Kräutern. Die Salatblätter werden gewaschen, sorgfältig ausgeschwenkt und kleingeschnitten. Legen Sie eine längliche oder runde Salatplatte mit den Blättern aus, geben Sie die Eier darauf und übergießen Sie diese mit der Kräutermayonnaise. Der Rand der Platte wird mit Würfeln von rohem oder gekochtem Schinken eingefast.

Eiersalat Morgenröte

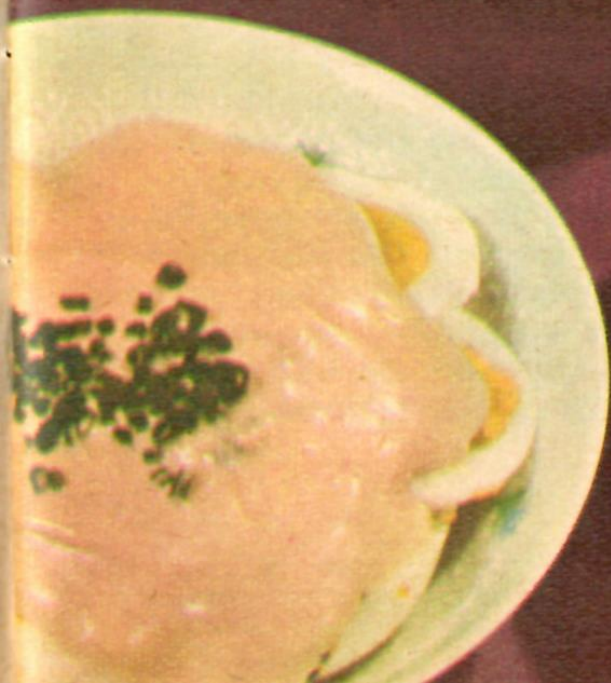
8 Eier, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Tomatenketchup, Salz, Schnittlauch.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Erkalten geschält. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Tomatenketchup, schneiden Sie die Eier in dicke Scheiben und geben Sie die Eischeiben, leicht mit Salz bestreut, in 4 Schälchen. Gießen Sie die Mayonnaise über die Eier.

Eiersalat Monte Carlo

6 Eier, 150 g Champignons, 30 g Butter, Salz, 150 g Pökeltzunge, 200 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Kopf Salat.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Erkalten geschält. Schneiden Sie die geputzten, gewaschenen Champignons in feine Scheiben. Dünsten Sie die Pilze in der Butter weich und schmecken Sie mit Salz ab. Die Pökeltzunge wird in Streifen geschnitten, die Eier sehr grob gehackt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Dosenmilch und vermischen Sie Eier, Champignons und Pökeltzunge mit der Mayonnaise. Richten Sie den Eiersalat auf den Salatblättern an.



Österliche Eiergerichte

Eier mit Mayonnaise (Farbaufnahme Seite 3)

8 Eier, Salz, 150 g Mayonnaise (aus der Tube), 50 g Kaviar oder Lachs.

Die Eier werden hartgekocht, kalt abgeschreckt und nach dem Erkalten geschält. Streuen Sie etwas Salz auf die Eihälften. Garnieren Sie die Eier mit reichlich Mayonnaise mit der Sterntülle der Tube. Wenn Sie Mayonnaise aus dem Glas oder dem Klarsichtbeutel verwenden, nehmen Sie einen Spritzbeutel. Jede garnierte Eihälfte wird mit einem Streifen aus deutschem Kaviar oder mit einem Lachsstück belegt. Sehr gut schmecken die Eier, wenn Sie auf einem Gemüsesalat mit Mayonnaise angemacht serviert werden.

Gefüllte grüne Eier

8 Eier, 1 Handvoll Kresse und Spinat, 100 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Sahne, 1 Bund Radieschen.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Erkalten geschält. Wiegen Sie die sorgfältig gewaschene Kresse sowie den ebenfalls gewaschenen Spinat sehr fein. Die Eier werden halbiert, die Eidotter vorsichtig herausgelöst und mit der Mayonnaise glattgerührt. Vermischen Sie die Mayonnaise mit der Sahne und dem feingewiegten Grünzeug. Mit einem Spritzbeutel wird die grüne Eiercreme in die leeren Eihälften gespritzt. Garnieren Sie mit Radieschenscheiben. Setzen Sie die gefüllten Eier in einen Kranz von Kressesalat, den Sie mit Radieschenrosen besetzen.

Tomateneier im Nest

4 Eier, 4 Tomaten, Salz, 100 g Mayonnaise, 1 grüne oder rote Paprika, 1 Kopf Endiviensalat.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Erkalten geschält. Schneiden Sie von den Tomaten große Deckelchen ab und höhlen Sie die Früchte aus. Die Tomaten werden leicht gesalzen und in jede Tomate wird etwas Mayonnaise gefüllt. Setzen Sie dann in jede Tomate ein hartgekochtes Ei. Servieren Sie es mit einem Streifen eingelegter Paprika. Der Endiviensalat wird gründlich gewaschen und ganz feinstreifig aufgeschnitten. Waschen Sie den Salat noch einmal und schwenken Sie ihn in einem Handtuch aus, damit er ganz trocken ist, bevor er mit der Mayonnaise vermischt wird. Geben Sie auf 4 Tellerchen je einen Kranz von Salat und setzen Sie die gefüllten Tomaten hinein.

Pikante Röllchen



Scheiben von Schinken, Wurst, kaltem Braten oder Lachs sind kostbare Hülsen für Mayonnaisensalate. Die pikanten Röllchen sind fertige kleine Vorspeisen, aber auch dekorative Garnituren für Aufschnittplatten.

Lachsröllchen

100 g Mayonnaise, 2 Blatt weiße Gelatine, 6 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{4}$ Stange Meerrettich, 2 Äpfel, 2 hartgekochte Eier, 8 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Weißbrot, 40 g Butter.

Die Mayonnaise wird mit der kalt eingeweichten, warm aufgelösten Gelatine verrührt. Reiben Sie den Meerrettich fein. Die Äpfel werden auf der Rohkostreibe grob raspelt, die Eier gehackt. Vermischen Sie alle Zutaten mit der Mayonnaise. Bestreichen Sie die Lachsscheiben mit der Füllung und rollen Sie den Lachs auf. Die Lachsröllchen werden in den Kühlschrank gestellt, bis die Mayonnaise erstarrt ist. Richten Sie je zwei Lachsrollen auf einer gebutterten Toastscheibe an.

Schinkenröllchen mit Bananen

4 Bananen, 70 g Butter, 8 dünne Scheiben roher Schinken, 100 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Eßlöffel Weinbrand, 1 Kopf Salat, 4 Scheiben Weißbrot.

Die geschälten Bananen werden der Länge nach halbiert und in 30 g Butter kurz angebraten. Wickeln Sie jede Bananenhälfte in eine Schinkenscheibe ein. Die Mayonnaise wird mit der Sahne und dem Weinbrand verrührt und vier schöne, gründlich gewaschene Salatblätter darin gewendet. Toasten Sie das Weißbrot und bestreichen Sie es mit der restlichen Butter. Jedes Weißbrot wird mit einem Salatblatt belegt und je 2 Schinkenrollen daraufgelegt.

Schweinebratenrouladen

150 g Mayonnaise, 2 Blatt Gelatine, 6 Eßlöffel Wasser, 1 Teelöffel starker Senf, 2 Eßlöffel festes Preiselbeerkompott, 3 säuerliche Äpfel, 2–3 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Wasser, 8 Scheiben Schweinebraten.

Verrühren Sie die Mayonnaise mit der kalt eingeweichten, warm aufgelösten Gelatine und fügen Sie den Senf und die Preiselbeeren hinzu. Die Äpfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und zugedeckt in Zuckersirup bei leichter Hitze weichgekocht. Geben Sie die Apfelwürfel nach dem völligen Erkalten an die Mayonnaise. Der Schweinebraten wird dick mit der Mayonnaise bestrichen und aufgerollt. Lassen Sie das Fleisch eine Stunde im Kühlschrank stehen. Servieren Sie zu den Schweinebratenrouladen frisches Weißbrot und Kressesalat.

Frühlingshafte Rohkostsalate

Bereiten Sie aus den ersten zarten Frühlingsgemüsen saftige Rohkostsalate zu, der Vitaminbedarf des Körpers ist nach dem langen Winter besonders groß. Machen Sie die Salate mit einer Mayonnaise an, dann wird die Rohkost nicht nur sättigender, sondern auch besonders wohlschmeckend. Rohkostsalate müssen knusprig frisch auf den Tisch kommen – darum sofort nach der Zubereitung servieren.

Radieschensalat

4 Bund Radieschen, Salz, Zucker, 1 Zitrone, 100 g Schweizer Käse, 100 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l Sahne.

Die gewaschenen gut abgetropften Radieschen werden in dünne Scheiben geschnitten und mit Salz, Zucker und Zitronensaft vermischt. Schneiden Sie den Schweizer Käse ebenfalls in feine Scheiben und vermischen Sie ihn mit den Radieschen.

Die Mayonnaise wird mit der Sahne zu einer flüssigen Creme vermischt und über die Radieschen gegeben. Radieschensalat muß unbedingt sofort nach der Zubereitung gegessen werden.

Kohlrabirohkost

4 Köpfe junger Kohlrabi, 2 Bananen, Salz, Zucker, 1 Zitrone, 100 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l Sahne, 1–2 Teelöffel Senf.

Die geschälten jungen Kohlrabi werden auf der Rohkostreibe fein raspelt, die ganz zarten jungen Herzblätter sehr fein gewiegt. Die geschälten Bananen schneiden Sie in Streifen. Geben Sie Salz, Zucker und Zitronensaft über die Kohlrabi und vermischen Sie Kohlrabi und Bananen miteinander.

Die Mayonnaise wird mit Sahne und Senf verrührt und mit 1 Eßlöffel feingewiegten Kohlrabiblättern vermischt. Gießen Sie die Creme über die Kohlrabirohkost.

Blumenkohlsalat

1 schöner weißer Blumenkohl, Salz, Zucker, 1 Zitrone, 30 g Mandeln, 150 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l Sahne oder Dosenmilch, 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich.

Der Blumenkohl wird sorgfältig gewaschen und eine Stunde in kaltes Salzwasser gelegt. Raspeln Sie den Kohl auf der feinen Seite der Rohkostreibe und vermischen Sie ihn mit Salz, Zucker und Zitronensaft. Die ungeschälten Mandeln werden gehackt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und dem Meerrettich und geben Sie den raspelten Blumenkohl und die gehackten Mandeln darunter. Der Blumenkohlsalat sieht besonders appetitlich aus, wenn er in ausgehöhlte Tomaten gefüllt wird.

Verlockende Schnittchen

Auch wenn die Gäste erst nach dem Abendessen geladen sind, sollte zu den angebotenen Getränken ein kleiner Imbiß bereitstehen. Kleine Schnittchen mit kaltem Fleisch, Eiern und pikanten Salaten werden verlockend mit Mayonnaise garniert. Seien Sie darauf vorbereitet, daß die Gäste herzhaft zugreifen werden.

Spargelschnitten (Farbaufnahme Rückseite)

1 kleine Dose Spargelabschnitte, Toastbrot, Butter, 100 g Remouladensauce, 1 Tomate.

Nehmen Sie den Spargel aus der Dose und lassen Sie ihn gut abtropfen. 2 Toastschnitten werden in Viertel geteilt und leicht getoastet. Streichen Sie auf jede Schnitte etwas Butter und legen Sie auf die eine Seite der Brote 2-3 Spargelstangen. Auf die andere Hälfte der Brote häufen Sie Remouladensauce. Über die Spargelstangen wird ein Streifen Tomaten gelegt.

Eierschnitten (Farbaufnahme Rückseite)

4 Eier, Toastbrot, Butter, 100 g Mayonnaise, 1 knapper Teelöffel Senf, 1 Bund Radieschen.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Erkalten geschält. Teilen Sie 2 Toastschnitten in Viertel und toasten Sie die Brote leicht. Die Eier werden grob gehackt, die Mayonnaise verrühren Sie mit dem Senf. Binden Sie die Mayonnaise mit den Eiern und streichen Sie die Eierpaste bergartig auf die Schnitten. Jedes Brot wird mit Radieschenscheiben garniert.

Langustenschnitten (Farbaufnahme Rückseite)

1 kleine Dose Langusten, 2 Eier, 100 g Mayonnaise, 1 Toastbrot, 1 grüne Paprika, 1 kleine Dose Mandarinen.

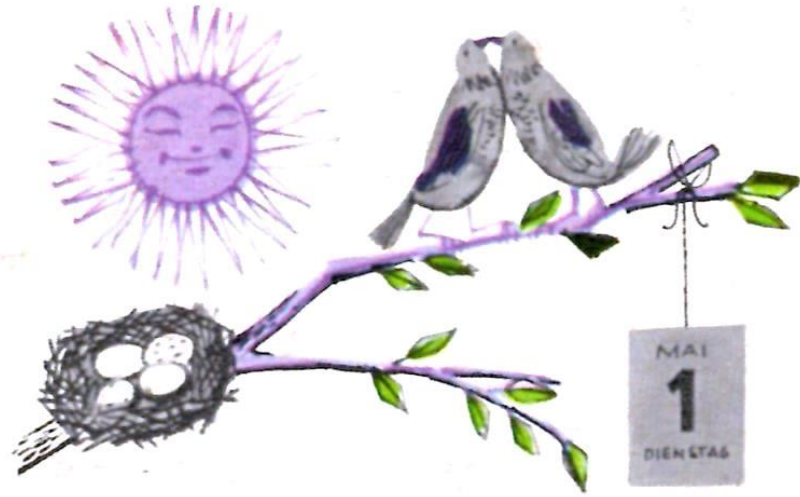
Die Langusten werden aus der Dose genommen und in kleine Teilchen zerpfückt. Die hartgekochten Eier werden nach dem Erkalten geschält und grob gehackt. Vermischen Sie die Mayonnaise mit Langustenfleisch und Eiern. 3 Toastschnitten werden in Viertel geschnitten und leicht getoastet. Belegen Sie die Brote dick mit der Langustenmayonnaise und garnieren Sie mit Streifen von Paprika und mit abgetropften Mandarinenpalten.

Zigeunerschnitten (Farbaufnahme Rückseite)

150 g Rostbeef, 50 g eingelegte rote Paprika, 2 hartgekochte Eier, 1 Gewürzgurke, 150 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Paprikapulver, Toastbrot, 1 Tomate.

Das Rostbeef wird in Streifen geschnitten, ebenso die Paprika, ein Ei und die Gewürzgurke. Schmecken Sie die Mayonnaise mit dem Paprikapulver ab, sie soll leicht scharf sein. Geben Sie alle Zutaten unter die Mayonnaise. 3 Scheiben Toastbrot werden in Viertel geschnitten, leicht getoastet und mit dem Salat belegt. Garnieren Sie mit Eierscheiben und Tomatenstreifen.

Spargel- schlemmereien



Wonnemonat nennen die Dichter den vielbesungenen Monat Mai, der nicht nur einen Überschwang an Blüten, sondern auch die Lieblingsgemüse aller Feinschmecker, den Spargel, mit sich bringt. Die blütenweißen, zarten Spargelstangen haben keinen großen Sättigungswert, daher bildet die sanfte öl- und eierreiche Mayonnaise eine ideale Ergänzung.

Spargel mit Schinkencreme (Farbaufnahme Seite 15)

1 kg Spargel, Salzwasser, Zucker – 125 g Mayonnaise, Saft von 1 Zitrone, 200 g magerer roher Schinken, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne.

Die sorgfältig geschälten Spargelstangen werden mit einem Baumwollfaden gebündelt und in Salzwasser unter Hinzugabe von einer guten Prise Zucker gargekocht. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Saft einer Zitrone. Schneiden Sie den Schinken in feine Würfel und vermischen Sie ihn mit der Mayonnaise. Zuletzt wird die steifgeschlagene Sahne mit der Mayonnaise vermischt. Richten Sie den abgetropften Spargel auf einer Platte an. Übergießen Sie den Spargel mit der Schinkencreme oder reichen Sie diese getrennt dazu.

Spargelsalat

500 g Spargel, Salzwasser – 200 g Mayonnaise, 2 hartgekochte Eier.

Die sorgfältig geschälten Spargel werden in Stücke geschnitten und in Salzwasser unter Hinzugabe von einer guten Prise Zucker gargekocht. Geben Sie den Spargel auf ein Sieb zum Abtropfen. Die Eier werden grob gehackt und zusammen mit dem Spargel mit der Mayonnaise vermischt.

Spargelsalat Malteser Art

4 Apfelsinen, 125 g Mayonnaise, 500 g gekochte Spargelabschnitte

Schneiden Sie von den Apfelsinen einen Deckel ab und höhlen Sie die Früchte mit einem Teelöffel aus. Die Apfelsinenschalen werden an den Rändern eingekerbt, so daß man kleine Körbchen hat. Reiben Sie die Schale der abgeschnittenen Apfelsinendeckel ab und vermischen Sie diese mit der Mayonnaise. Drücken Sie das Fleisch einer Apfelsine durch ein Sieb und geben Sie den Saft unter Rühren an die Mayonnaise. Zuletzt mischen Sie die abgetropften Spargelstücke unter die Mayonnaise. Füllen Sie den Spargelsalat in die vorbereiteten Apfelsinenkörbchen.



Fisch - einmal anders

Zander mit Mayonnaise und Gemüse

1 mittelgroßer Zander oder Hecht, Salz, 1 Zitrone, 300 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Tomatenmark, 6 Blatt weiße Gelatine, 2 feste Tomaten, 3 große gehackte Karotten, 2 Gewürzgurken, 100 g gekochter Spargel, 2 Eßlöffel feingewiegter Dill. – Oliven zum Garnieren.

Der Fisch wird gesäubert, mit Salz eingerieben und mit Zitronensaft beträufelt. Lassen Sie den Fisch flach in einem Topf liegend oder auf Dampf garziehen, er darf nicht zerfallen. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Tomatenmark und der gut aufgelösten Gelatine. Tomaten, Mohrrüben und Gurken werden in kleinste Würfel geschnitten, der Spargel in kleine Stücke. Rühren Sie den Dill unter die Hälfte der Mayonnaise und geben Sie das Gemüse hinzu. Streichen Sie etwas von der übrigen Mayonnaise (in Größe des Fisches) auf die Platte und legen Sie den gut abgetropften Fisch darauf. Die obere Hälfte des Zanders wird vorsichtig abgehoben und Gräten und Flossen entfernt. Bestreichen Sie den Fisch auf der Platte mit Gemüsesalat und legen Sie die andere Hälfte des Fisches wieder darüber. Nun wird der ganze Fisch mit der restlichen Mayonnaise bestrichen, nur Kopf und Schwanz bleiben frei. Der Fisch bekommt eine Zitronenscheibe in das Maul und als Augen Olivenscheiben. Eine Reihe Olivenscheiben kann auch als Rückenflosse auf den Fisch gelegt werden.

Kräuterfisch

4 dicke Scheiben Schellfisch oder Kabeljau, Salz, 1 Zitrone, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Gewürzkörner. – 200 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 6 Blatt weiße Gelatine, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter (Dill, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie), 1 Gewürzgurke. – 1 Tomate.

Lösen Sie vorsichtig alle Gräten aus dem Fisch und geben Sie eventuell um jede Fischeibe leicht einen Baumwollfaden, damit sie gut zusammenhält. Der Fisch wird mit Salz eingerieben und mit Zitronensaft beträufelt. Lassen Sie den Fisch in gesalzenem Wasser, in dem zuvor die Gewürze aufgeköcht wurden, vorsichtig garziehen. Der Fisch darf nicht zerfallen. Die Mayonnaise wird mit der Sahne und der aufgelösten Gelatine verrührt. Mischen Sie die Kräuter sowie die feingehackte Gurke unter die Mayonnaise. Der Fisch wird auf Portionstellern angerichtet, mit der Mayonnaise überzogen und mit einem Blättchen Petersilie und einem Tomatenstückchen garniert.

Fischfilet mit Remouladensauce

4 Scheiben Fischfilet, Salz, 1 Zitrone, Mehl, 1 Ei, Semmelbrösel. – Fett zum Braten. – 150 g Remouladensauce, 3 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch.

Der gewaschene Fisch wird mit Salz eingerieben und mit Zitronensaft beträufelt. Wenden Sie die Filetscheiben der Reihe nach in Mehl, in mit Salz verquirltem Ei und in Semmelbröseln. Die Fische werden sofort in dem heißen Fett von beiden Seiten knusprig braun gebraten. Verrühren Sie die Remouladensauce mit der Sahne und reichen Sie die Sauce getrennt zu dem Fisch.

Pikante Fleischgerichte



Kasseler Rippenspeer – dänische Art

750 g Kasseler Rippenspeer. – 150 g Mayonnaise, 1 große rote Rübe, 2 Eßlöffel feingeriebener Meerrettich. – 1 Rezept Kartoffelsalat Rezept Seite 20.

Der Kasseler Rippenspeer wird im Backofen gegrillt oder gebraten. Lassen Sie den knusprigen Braten erkalten und schneiden Sie ihn dann in Scheiben. Die gekochte rote Rübe wird durch den Fleischwolf passiert. Lassen Sie den Rübensaft etwas abtropfen, bevor Sie das Fleisch der roten Rübe und den Meerrettich mit der Mayonnaise verrühren. Der Kartoffelsalat wird auf einer Platte angerichtet und mit den Fleischscheiben belegt. Setzen Sie auf jede Fleischscheibe einen Löffel von der pikanten Mayonnaise und reichen Sie diese getrennt dazu.

Rehsteak mit Mayonnaise und Ingwer

4 Scheiben Rehsteak bzw. Rehschnitzel, Salz, Olivenöl zum Braten, 2 Äpfel, 4 Scheiben Weißbrot, Butter, 100 g Mayonnaise, 2 Ingwerfrüchte in Sirup.

Die Rehsteaks werden leicht geklopft, mit Salz eingerieben und in heißem Öl von beiden Seiten braun gebraten. Lassen Sie das Fleisch erkalten und braten Sie in dem Bratenfett 4 Apfelscheiben weich. Das Weißbrot wird in Größe der Fleischscheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Belegen Sie jedes Weißbrot mit einem Rehsteak und einer Apfelscheibe. Verrühren Sie die Mayonnaise mit einem Eßlöffel Ingwersirup und geben Sie die feingehackten Ingwerfrüchte darunter. Setzen Sie auf jedes Rehsteak eine Portion Ingwer-Mayonnaise.

Pastete mit Mayonnaise und Preiselbeeren

4 Scheiben Wildpastete oder Fleischpastete, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Preiselbeerkompott, $\frac{1}{2}$ Apfelsine, 1 Teelöffel Senfpulver.

Richten Sie die fertiggekauften, kalten Pastetenscheiben auf einer Platte an. Auch Scheiben von kaltem Hackbraten sind gut geeignet. Die Mayonnaise wird mit den Preiselbeeren, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Apfelsine sowie dem Senfpulver verrührt. An Stelle des Senfpulvers kann scharfer Senf verwendet werden. Reichen Sie die pikante Sauce in einer kleinen Sauciere getrennt zu den Pasteten.

Bunte Sommersalate

Juni-Gemüsesalat

1 Bund junge Mohrrüben, 500 g Erbsen in Schoten, 250 g Spargel, 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 350 g gekochtes Rindfleisch, Salz, 4 Eßlöffel Essig, Zucker, 200 g Mayonnaise, 1 Flasche Joghurt, 2 Eßlöffel Kräuter (Borretsch, Pimpernelle, Basilikum, Dill, Petersilie).

Die Mohrrüben werden geputzt und in dicke Scheiben geschnitten, die Erbsen enthülst und der Spargel geschält und in Stücke geschnitten. Zerteilen Sie den Blumenkohl in Röschen. Alles Gemüse wird in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Schneiden Sie das Rindfleisch in Würfel. Vermischen Sie etwas Gemüseswasser mit dem Essig und einer guten Prise Zucker und lassen Sie das Gemüse und das Fleisch darin eine Stunde durchziehen. Die Mayonnaise wird mit dem Joghurt, Salz und Zucker zu einer cremigen Salatsauce verrührt und mit den feingewiegten Kräutern vermischt. Lassen Sie die vormarinierten Salatzutaten auf einem Sieb gut abtropfen und vermischen Sie alles mit der Mayonnaise. Mit frischen Brötchen ein vorzügliches Abendessen.

Tessiner Salat

250 g zarte Brechbohnen, 1 Bund junge Mohrrüben, Salz, 150 g Salami, 150 g Schweizer Käse, 1 Gewürzgurke, 200 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Teelöffel starker Senf, 1 Eßlöffel feingewiegter Dill.

Die geputzten, in Stücke gebrochenen Bohnen und die ebenfalls geputzten, in Scheiben geschnittenen Mohrrüben werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Schneiden Sie Salami, Käse und Gurke in Würfel. Die Mayonnaise wird mit der Sahne, dem Senf und dem Dill verrührt und über die Salatzutaten gegossen.

Italienischer Salat

500 g Erbsen mit Schoten, 1 Bund junge Mohrrüben, Salz, 200 g gekochter Schinken oder Reste von Kalbsbraten, 4 gekochte Pellkartoffeln, 1 geschälte Salzgurke, 2 geschälte Äpfel, etwas Sardellenpaste, 250 g Mayonnaise.

Die Erbsen werden enthülst, die Mohrrüben geputzt und in Würfel geschnitten und das Gemüse in Salzwasser gargekocht. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Schneiden Sie Schinken oder Kalbsbraten, Kartoffeln, Gurke und Äpfel in Würfel. Die Mayonnaise wird mit der Sardellenpaste verrührt und mit allen Zutaten vermischt. Diese sollen eine Stunde ziehen, bevor der italienische Salat aufgetragen wird. Er kann in Tomaten oder Gurken gefüllt werden.

Sommerliche Salatplatten

Sommertage sind Mayonnaisentage. Nichts ist an heißen Sommertagen erfrischer als eine Platte mit saftigen Mayonnaisensalaten.

Salatplatte Düsseldorf

6 hartgekochte Eier, 100 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Teelöffel Sardellenpaste, 1 Messerspitze scharfer Senf, 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter (Dill, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) – 150 g Pflücksalat, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer – 200 g gekochte, kalte Pökelsprünge, 200 g gekochte junge Erbsen, 100 g Champignons, 200 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Madeira, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch – 500 g Tomaten.

Die hartgekochten Eier werden halbiert und mit der Schnittfläche nach unten in die Mitte einer runden Platte gelegt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne oder Dosenmilch und rühren Sie die Sardellenpaste, den Senf sowie die feingewiegten Kräuter darunter. Die Mayonnaise wird über die Eier gegossen. Den sorgfältig verlesenen und gut gewaschenen Salat machen Sie mit einer Marinade von Zitrone, Öl, Salz und Pfeffer an. Garnieren Sie die Salatblätter als Kranz um die Eier. Die Pökelsprünge wird in Würfel geschnitten, die gekochten Erbsen auf einem Sieb gut abgetropft. Die gut gewaschenen Pilze schneiden Sie in feine Scheibchen. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Madeira und der Sahne und vermischen Sie Zungenwürfel, Erbsen und rohe Champignonscheiben mit der Mayonnaise. Dieser Salat wird ebenfalls kranzartig um den grünen Salat herum angerichtet. Den Abschluß bilden Tomatenscheiben, die nur leicht gesalzen und gepfeffert werden.

Spanischer Fischsalat

500 g gekochter Fisch (Fischfilet, Kabeljau, Hecht), Saft von 1 Zitrone, 200 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Teelöffel Senf, 1 hartgekochtes Ei – 1 Kopf grüner Salat, 500 g Tomaten, 1 Glas gefüllte Oliven, 2 grüne Paprikaschoten.

Der gekochte Fisch wird in Stückchen zerteilt und mit Zitronensaft beträufelt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne oder Dosenmilch und dem Senf und gießen Sie die Mayonnaise über den Fisch. Der Salat soll eine Stunde durchziehen, bevor er serviert wird. Richten Sie den Fischsalat auf knusprig frischen Salatblättern an und bestreuen Sie ihn mit dem grobgehackten Ei. Umgeben Sie ihn mit in Viertel geschnittenen Tomaten, Oliven und den streifig geschnittenen Paprikaschoten. Mit frischem Weißbrot eine leichte erfrischende Mahlzeit.

Picknick im Freien



Ob Sie zu Fuß wandern oder mit dem Rad das sommerliche Land durchstreifen, ob Sie mit dem Auto einen besonders schön gelegenen Platz am Bachrand entdecken oder auf den Campingplatz rollen, immer wird ein liebevoll vorbereiteter Proviant begeisterte Abnehmer finden. Rechnen Sie bei der Zubereitung damit, daß frische Luft hungrig macht und Ihre Picknickgäste größeren Appetit als zu Hause haben. Genießen Sie die delikaten Feinkostsalate, die auch bei einem längeren Transport und an heißen Tagen frisch und saftig bleiben.

Nudelsalat „Picknick“ (Farbaufnahme)

200 g Hörnchennudeln, 200 g gekochte Mohrrüben, 200 g Salami in dicken Scheiben, 1 Gewürzgurke, 2 Äpfel, 1 kleine Dose Erbsen, Salz, Zucker, Essig, 300 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Senf, 2 hartgekochte Eier.

Die Nudeln und die in Stifte geschnittenen Mohrrüben getrennt in Salzwasser garkochen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Salamischeiben, die geschälte Gurke und die ebenfalls geschälten Äpfel in Streifen schneiden. Die Erbsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Alle Zutaten vermischen und mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Essig abschmecken. 15 Minuten durchziehen lassen. Die Mayonnaise mit dem Senf verrühren und mit den abgetropften Salatzutaten vermischen. Mit den Eischeiben garnieren.

Picknickbrötchen

8 Brötchen, 200 g gekochter Schinken in dicken Scheiben, 2 Gewürzgurken, 2 Äpfel, 2 Pellkartoffeln, 2 hartgekochte Eier, 50 g Walnüsse, 150 g Mayonnaise.

Schneiden Sie von den Brötchen an einem Ende eine kleine Kappe ab und höhlen Sie die Semmeln mit einem Teelöffel aus. Der ausgehöhlte Semmelinhalt läßt sich getrocknet gut als Semmelmehl verwenden. Schneiden Sie den gekochten Schinken, die geschälten Gurken und Äpfel sowie die abgezogenen Pellkartoffeln in zierliche Würfel. Die Eier und Walnüsse werden grob gehackt. Vermischen Sie alle Zutaten mit der Mayonnaise. Füllen Sie den Salat mit einem Teelöffel in die ausgehöhlten Brötchen, Sie werden überrascht sein, wie saftig und frisch die Brötchen so schmecken.

An Stelle von gekochtem Schinken können Sie Salami, Zunge oder Bratenreste für die Füllung der Picknickbrötchen verwenden.



Picknick

Findet das sommerliche Picknick auf dem Balkon oder im Garten statt, dann sind die folgenden Rezepte ein sicherer Erfolg für die Hausfrau. Eine prickelnde Bowle paßt ausgezeichnet dazu.

Sandwichtorte

Teig: 750 g Mehl, 30 g Hefe, $\frac{3}{8}$ l Milch, 1 Teelöffel Salz, 1 Ei, 150 g Butter.

Füllung: 500 g Mayonnaise, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne, 8 Blatt weiße Gelatine, 1 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Tomatenketchup, 200 g fetter Käse, 1 gekochte Sellerie, 2 hartgekochte Eier, 250 g Cervelatwurst, 2 Gewürzgurken.

Garnitur: 12 Scheiben Cervelatwurst, Oliven, 1 hartgekochtes Ei.

Aus den Teigzutaten bereiten Sie einen gut abgeschlagenen Hefeteig, den Sie nach dem Gehen in einer gefetteten Tortenform abbacken. Die Hefetorte wird nach dem Backen 2 x durchgeschnitten. Vermischen Sie die Mayonnaise mit der aufgelösten Gelatine und ziehen Sie die steifgeschlagene Sahne unter die Mayonnaise. Die Mayonnaise wird auf drei Schüsseln verteilt. Eine Sorte bleibt gelb, die zweite wird mit Senf abgeschmeckt und die dritte mit dem Tomatenketchup. Vermischen Sie die Senf-Mayonnaise mit dem in kleine Würfel geschnittenen Käse sowie dem würflich geschnittenen Sellerie. Die geschälten Eier werden grobgehackt, Cervelatwurst und geschälte Gurken in kleine Würfel geschnitten. Eier, Wurst und Gurken vermischen Sie mit der Tomaten-Mayonnaise. Bestreichen Sie einen Tortenboden mit der Senfcreme und den zweiten mit der Tomatencreme und setzen Sie alle drei aufeinander. Die Torte wird von oben und an den Seiten mit der hellen Mayonnaise bestrichen. Garnieren Sie die Torte mit den zu Tütchen gedrehten Cervelatwurstscheiben, für die Sie die Scheiben bis zur Mitte einschneiden und die Schnittkanten übereinander schieben, sowie mit Olivenscheiben und dem Ei. Wenn Sie den obersten Tortenboden vor dem Drauflegen schon in Tortenstücke schneiden, läßt sich die Torte leicht aufschneiden.

Club Sandwich

1 Brathuhn, 1 Kopf Salat, 8 Scheiben Toastbrot, 200 g Mayonnaise, 8 dünne Scheiben durchwachsenen Speck.

Schneiden Sie von der Brust und von den Keulen des Brathuhnes schöne Scheiben herunter und lösen Sie das restliche Hühnerfleisch von den Knochen. Die Salatblätter werden abgelöst, gewaschen und getrocknet. Bestreichen Sie 4 Scheiben Weißbrot dick mit der Mayonnaise und richten Sie darauf das Hühnerfleisch an. Jeder Sandwich wird von einem durch Mayonnaise gezogenem Salatblatt bedeckt, auf das zwei knusprig gebratene Speckscheiben gelegt werden. Den Abschluß bildet eine zweite Scheibe Weißbrot.

Mit Obst und Mayonnaise



Erfrischende Salate lassen sich aus Obst und Mayonnaise zubereiten. Die Mayonnaise sollte bei diesen Rezepten immer mit etwas Sahne oder Dosenmilch verlängert werden.

Augustäpfelsalat

500 g Augustäpfel, 200 g kleine Zwiebeln, 1 Zitrone, Salz, Zucker, Paprikapulver, 100 g Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne oder Dosenmilch, 50 g Walnüsse.

Die Äpfel werden gründlich gewaschen, das Kernhaus herausgestoßen und die Früchte in feine Scheiben geschnitten. Schneiden Sie die geschälten Zwiebeln in Ringe. Aus Zitronensaft, Salz, Zucker und Paprika wird eine Marinade zubereitet, die Sie über Äpfel und Zwiebeln geben. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und geben Sie diese dann über das Apfel-Zwiebelgemisch. Der Salat wird mit grobgehackten Walnüssen bestreut und entweder in den Kühlschrank gestellt oder sofort serviert.

Pfirsichsalat

4 reife, süße Pfirsiche, 100 g gekochter Reis, 150 g gekochter Schinken, 200 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne, 1 Eßlöffel Tomatenketchup, 1 Kopf Salat.

Die Haut der Pfirsiche wird abgezogen und die Früchte werden in Würfel geschnitten. Vermischen Sie die Pfirsichwürfel mit dem Reis und dem Schinken. Geben Sie auch den Saft, der beim Schneiden der Pfirsiche herausgetreten ist, dazu. Die Mayonnaise wird mit der steifgeschlagenen Sahne und dem Tomatenketchup vermischt. Häufen Sie auf gut gewaschene und sorgfältig abgetropfte Salatblätter die Salatzutaten und gießen Sie die Mayonnaise darüber.

Kreolensalat

4 Bananen, 4 Tomaten, $\frac{1}{2}$ Salatgurke, Salz, Pfeffer. – 150 g Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne oder Dosenmilch, Saft einer halben Zitrone, 1 Kopf Salat.

Geschälte Bananen, Tomaten und die geschälte Gurke werden in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Sahne und dem Zitronensaft. Legen Sie eine Schüssel mit den gut gewaschenen und sorgfältig abgetropften Salatblättern aus und geben Sie die vorbereiteten Zutaten hinein. Die Mayonnaise wird über den Salat gegossen, der sofort aufgetragen wird.

Gefüllte Tomaten

Fast alle Mayonnaisensalate sehen besonders verlockend und appetitlich aus, wenn sie in Tomaten gefüllt werden. Suchen Sie sich zum Füllen möglichst gleichmäßige, feste Früchte aus. Nehmen Sie zum Aushöhlen einen scharfen, dünnen Teelöffel, mit dem sich das Tomatenfleisch gut herausholen läßt. Das dabei gewonnene Tomatenmark ist, wenn es nicht für das Rezept gebraucht wird, vorzüglich für die Zubereitung von Suppen und Saucen zu verwenden. Sollen die Tomaten besonders herzhaft sein, werden sie nach dem Aushöhlen mit Salz und Pfeffer von innen gewürzt.

Tomatentürmchen

8–12 feste Tomaten – 200 g Senfgurken, 200 g Äpfel, 2 Bananen, 1 Paprikaschote, 150 g Mayonnaise – 200 g gebratenes Käßlerfleisch, 100 g Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf.

Schneiden Sie große Deckel von den Tomaten ab, so daß Sie $\frac{2}{3}$ der Tomaten als Schale und $\frac{1}{3}$ der Früchte als Deckel haben. Die Tomaten werden ausgehöhlt. Schneiden Sie die Senfgurken sowie die geschälten Äpfel und Bananen in kleine Würfel. Die Paprikaschote wird zuerst in Streifen und dann ebenfalls in Würfel geschnitten. Diese Zutaten werden mit der Mayonnaise vermischt. Füllen Sie den Salat in die unteren Tomatenhälften. Die Tomaten sollen knapp gefüllt sein. Das Käßler wird in kleine Würfel geschnitten. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Senf und geben Sie die Würfel von dem Käßlerfleisch darunter. Die Tomatendeckel werden mit der Öffnung nach oben auf die gefüllten Tomaten gelegt, mit dem Käßlersalat gefüllt und mit einem Zahnstocher oder einem farbigen Stäbchen festgesteckt.

Gefüllte Tomaten mit Reissalat

8 große, feste Tomaten – 100 g Reis, 100 g gekochter Schinken, 2 Äpfel, 125 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Curry.

Schneiden Sie von den Tomaten Deckelchen ab und höhlen Sie die Früchte aus. Der gewaschene Reis wird in reichlich Salzwasser körnig weich gekocht. Schneiden Sie den gekochten Schinken und die geschälten Äpfel in kleine Würfel. Die Mayonnaise wird mit dem Curry verrührt. Fügen Sie 2 Teelöffel von dem Tomatenmark hinzu. Die Mayonnaise wird mit dem gut abgetropften Reis und den Schinken- und Apfelwürfeln vermischt. Füllen Sie den Salat in die Tomaten und setzen Sie die Deckelchen wieder darauf. Sie können die gefüllten Tomaten auch als Beilage zu gebratenem Fisch oder Fleisch reichen.

Tomaten mit Kalbfleischsalat

250 g Kalbsbratenreste, 1 gekochte Sellerie, 50 g Walnußkerne, 125 g Mayonnaise, 8–12 Tomaten.

Das Kalbfleisch wird ebenso wie der Sellerie in kleine Würfel geschnitten. Hacken Sie die Walnußkerne grob. Vermischen Sie alle Zutaten mit der Mayonnaise. Von den Tomaten werden Deckelchen abgeschnitten und das Innere der Früchte mit einem Teelöffel herausgehöhlt. Füllen Sie die Tomaten mit dem Salat und setzen Sie die Deckelchen wieder darauf.

Gefüllte Gurken

Salzgurken und große Gewürzgurken können Sie sehr gut mit Mayonnaisen-salaten füllen. Schneiden Sie dazu die Gurken der Länge nach durch und holen Sie mit einem Löffel vorsichtig das weiße Kernfleisch heraus. Wenn Sie beim Aushöhlen der Gurken in der Mitte einen Streifen stehen lassen, haben Sie kleine Gurkenkörbchen mit einem Henkel in der Mitte. Das herausgehöhlte Gurkenfleisch paßt fast immer zu den übrigen Salatzutaten und wird kleingeschnitten mit der Mayonnaise vermischt. Auch dicke Scheiben von frischen Gurken werden, leicht mariniert, gerne zum Füllen verwendet.

Gurkenkörbchen mit Krabbensalat

4 große Gewürzgurken, 150 g Krabbenfleisch, 2 hartgekochte Eier, 125 g Mayonnaise.

Die Gurken werden zu Körbchen geschnitten. Schneiden Sie das herausgelöste Gurkenfleisch in kleine Stückchen und vermischen Sie es mit den Krabben. Die Eier werden grobgehackt und alle Zutaten mit der Mayonnaise vermischt. Füllen Sie die Krabbenmayonnaise in die vorbereiteten Gurkenkörbchen und garnieren Sie mit einigen Krabben. Der Krabbensalat kann mit etwas Curry abgeschmeckt werden und mit gekochtem Reis verlängert werden.

Gefüllte Gurken mit Fleischsalat (Farbaufnahme Seite 3)

4 große Gewürzgurken, 150 g gekochtes Kalbfleisch oder mageres Schweinefleisch, 100 g Cervelatwurst, 1 Apfel, 125 g Mayonnaise.

Die Gurken werden der Länge nach halbiert und das Mark mit einem Löffel herausgeschabt. Schneiden Sie das herausgeschabte Gurkenmark klein. Das Fleisch und die Cervelatwurst werden in feine Streifen geschnitten, ebenso der geschälte Apfel. Vermischen Sie alle Zutaten mit der Mayonnaise. Der Salat wird in die Gurken gefüllt. Richten Sie die Gurken hintereinander auf einer länglichen Platte an oder sternförmig auf einer runden. Garnieren Sie mit Tomatenstückchen.

Gurkenscheiben mit Krebschwänzchen (Farbaufnahme Seite 3)

1 zarte Salatgurke, Salz, Essig, 4 feste Tomaten, 1 Dose Krebschwänzchen, 2 hartgekochte Eier, 200 g Mayonnaise, feingewiegter Dill.

Die geschälte Salatgurke wird in gut zweifingerdicke Stücke geschnitten und das Mark mit einem Löffel herausgeholt, so daß nur ein dicker Rand stehen bleibt. Reiben Sie die Gurkenstücke mit etwas Salz ein und marinieren Sie die Gurken mit Essig. Die Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten und auf jede Tomatenscheibe ein Gurkenstück gesetzt. Vermischen Sie die Krebschwänzchen und die grobgehackten Eier mit der Mayonnaise, die Sie zuvor mit Dill abgeschmeckt haben. Garnieren Sie mit einigen Krebschwänzchen und etwas Dill.

Der vielseitige Hering



Wenn die Geschäfte jetzt „Frische Matjesheringe“ anpreisen, sollten Sie daran denken, daß der Feinschmecker Bismarck gesagt hat, die Heringe zählen nur deshalb nicht zu den größten Delikatessen der Menschheit, weil es sie so reichlich gebe. Versäumen Sie nicht, diese preiswerten, silberglänzenden Meeresbewohner häufig auf den Tisch zu bringen. Heringe enthalten viel Eiweiß und sind reich an kostbaren Mineralstoffen. Werden diese salzigen Delikatessen noch mit einer pikanten Mayonnaise kombiniert, so ist der Genuß vollkommen.

Heringe – Hausfrauen-Art (Farbaufnahme)

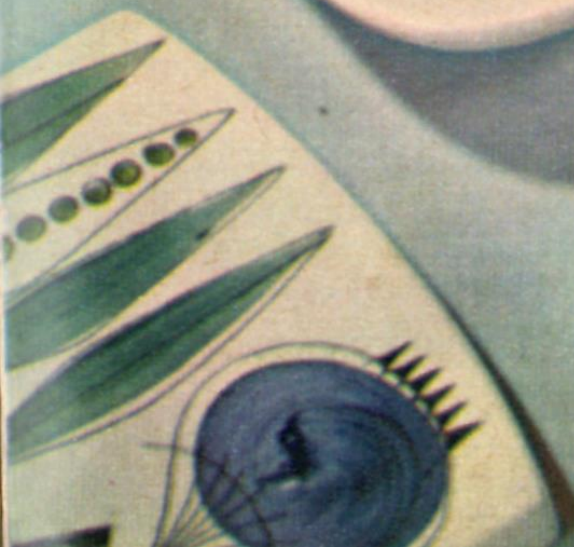
6 Matjesheringe oder Salzheringe, 100 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne oder Joghurt oder saure Milch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, Salz, Zucker, 2 Äpfel, 1 Gewürzgurke, 1 Zwiebel, je 1 Teelöffel feingehackter Dill und Petersilie.

Legen Sie die Matjesheringe 1–2 Stunden in kalten Tee, das macht sie besonders zart. Salzheringe müssen 24 Stunden gewässert werden. Die Heringe werden filetiert und auf Eis gelegt. Rühren Sie die Mayonnaise mit der sauren Sahne, Milch oder Joghurt glatt. Schmecken Sie mit Salz, Zucker und Senf ab. Apfel, Gurke und Zwiebel werden geschält, in Würfel geschnitten und mit der Sahnensauce vermischt. Zuletzt rühren Sie Dill und Petersilie darunter. Die Sauce wird über die Heringe gegossen oder getrennt serviert. Dazu gehören frische Pellkartoffeln, nach Geschmack mit ausgelassenen Speckwürfeln übergossen, und grüne Bohnen.

Heringe in Currysahne

6–8 Matjesheringe oder Salzheringe, 150 g Mayonnaise, Salz, Zucker, 1 Teelöffel Curry, 1 Salzgurke, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne.

Legen Sie die Matjesheringe 1–2 Stunden in kalten Tee ein, die Salzheringe werden 24 Stunden gewässert. Filetieren Sie die Fische und rollen Sie diese ein. Die Heringsrouladen werden auf eine Platte gesetzt. Die Mayonnaise wird mit einem Schneebesen glattgerührt und mit Salz, Zucker und Curry abgeschmeckt. Schälen Sie die Gurke. Sie wird, in kleine Würfel geschnitten, unter die Mayonnaise gemischt. Zum Schluß ziehen Sie die steifgeschlagene Sahne unter die Mayonnaise und übergießen damit die Heringe. Dieses Rezept reicht für 6–8 Personen.



Der vielseitige Hering

Heringe in Tomatencreme

6–8 Matjesheringe oder Salzheringe, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Tomatenmark, 4 Eßlöffel Sahne, Zitrone, Salz, Zucker, Paprika, 2 Zwiebeln.

Legen Sie die Matjesheringe 1–2 Stunden in kalten Tee ein, die Salzheringe werden 24 Stunden gewässert. Verrühren Sie die Mayonnaise mit einem Schneebesen mit dem Tomatenmark und geben Sie unter Rühren die Sahne hinzu. Schmecken Sie die Creme mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Paprika ab. Die filetierten Heringe werden in Streifen geschnitten, mit der Tomatencreme übergossen und mit Zwiebelringen garniert.

Schwedische Dillheringe

6 Matjesheringe oder Salzheringe, 1 Glas Mixed Pickles, 150 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, Salz, Zucker, 3 Eßlöffel feingewiegter Dill.

Legen Sie die Matjesheringe 1–2 Stunden in kalten Tee ein, die Salzheringe werden 24 Stunden gewässert. Filetieren Sie die Fische und schneiden Sie die Heringe in Portionsstücke. Vermischen Sie die Heringsstücke mit den abgetropften Mixed Pickles und füllen Sie alles in einen Steintopf. Die Mayonnaise wird mit der sauren Sahne verrührt und mit Salz und reichlich Zucker sowie mit Dill abgeschmeckt. Gießen Sie die Mayonnaise über die Heringe und lassen Sie diese an einem kühlen Ort 24 Stunden durchziehen, bevor sie serviert werden.

Feiner Heringsalat

3 Matjesheringe, 200 g Kalbsbraten, 3 geschälte Äpfel, 2 geschälte Salzgurken, 1 Zwiebel, Essig, Öl, Salz, Zucker, 200 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Dosenmilch. Die gewaschenen Heringe werden filetiert und in Streifen geschnitten. Kalbsbraten, Äpfel und Salzgurken schneiden Sie ebenfalls in Streifen, die Zwiebel in Würfel. Bereiten Sie ein wenig Marinade aus Essig, Öl, Salz und Zucker, die Sie über die Salatzutaten geben. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der Dosenmilch und gießen Sie diese über den Heringsalat.

Roter Heringsalat

3 Matjesheringe oder Salzheringe, 6 gekochte Pellkartoffeln, 3 Äpfel, 1 große rote Rübe, 2 Gewürzgurken, Salz, Essig, Öl, Zucker – 250 g Remouladensauce oder Mayonnaise, 2 hartgekochte Eier.

Legen Sie die Matjesheringe 1–2 Stunden in etwas Milch ein, die Salzheringe werden 24 Stunden gewässert. Filetieren Sie die Fische und schneiden Sie diese in Streifen. Kartoffeln, Äpfel und die gekochte rote Rübe werden geschält und ebenso wie die Gewürzgurken in Würfel geschnitten. Streuen Sie etwas Salz darüber und gießen Sie ein paar Löffel Marinade aus Essig, Öl, und Zucker darüber. Nach einer Stunde wird der Heringsalat mit der Remouladensauce oder der Mayonnaise vermischt und mit Eischeiben garniert.

Das lieben die Männer



Wenn sich Männer zu einem guten Gespräch oder einer Skatrunde zusammensetzen, dann lieben sie dazu eisgekühltes Bier, klaren Schnaps und kräftige Happen.

Eierhappen

6 Eier, 250 g Beefsteakhack, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Eidotter, 2 Gewürzgurken, 1 Meterbrot, Butter, 150 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel scharfer Senf, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch.

Die Eier werden hartgekocht und nach dem Erkalten geschält und halbiert. Vermischen Sie das Beefsteakhack mit Salz, Pfeffer, kleingeschnittener Zwiebel und Eidotter. Schneiden Sie die Gurken und das Meterbrot in Scheiben. Bestreichen Sie die Brotscheiben mit Butter und geben Sie das angemachte Beefsteakhack darauf. Das Fleisch wird mit den Gurkenscheiben belegt. Den Abschluß bildet ein halbes Ei. Verrühren Sie die Mayonnaise mit Senf und Sahne und gießen Sie die Senfmayonnaise über die Eihälften.

Wurstsalat

350 g Jagdwurst, 3 Zwiebeln, 2 Gurken, 2 Äpfel, Salz, Essig, 200 g Mayonnaise.

Wurst, geschälte Zwiebeln, Gurken und geschälte Äpfel werden in dicke Streifen geschnitten, leicht mit Salz bestreut und mit etwas Essig übergossen. Lassen Sie den Salat 30 Minuten durchziehen und vermischen Sie ihn dann mit der Mayonnaise. Frische Brötchen und Bier gehören dazu.

Käsesalat

300 g Emmentaler, 2 große Kartoffeln, 3 Stangen Sellerie, 50 g Walnüsse, 150 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel scharfer Senf, $\frac{1}{2}$ Tasse geschlagene Sahne, 2 hartgekochte Eier, einige Pfeffergürkchen, frische Brötchen.

Schneiden Sie den Käse und die geschälten Pellkartoffeln in Blättchen oder grobe Stifte. Die gutgewaschenen Selleriestangen werden in Stücke geschnitten und die Walnüsse grob gehackt. Vermischen Sie alle Zutaten. Die Mayonnaise wird mit dem Senf und der Sahne verrührt und über die Zutaten gegossen. Geben Sie den Käsesalat auf Brötchenhälften und garnieren Sie mit Eischeiben und Gurkenfächerchen.

Das lieben die Männer

Rollmöpfe in Mayonnaise mit Meerrettich

6 Salzheringe, Senf, 5 Zwiebeln, 2 Salzgurken, Senfkörner, $\frac{1}{2}$ l Essig, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Zahnstocher, 200 g Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne, 2 Eßlöffel feingeriebener Meerrettich, 1 Apfel.

Die Heringe werden 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann filetiert. Bestreichen Sie jedes Heringsfilet mit Senf. Legen Sie je eine Zwiebelscheibe und 2 Gurkenscheiben darauf und streuen Sie ein paar Senfkörner darüber. Die Heringe werden aufgerollt und mit hölzernen Zahnstochern befestigt. Kochen Sie Essig und Wasser miteinander auf und geben Sie den erkalteten Essig sowie Zwiebelscheiben über die Rollmöpfe. Lassen Sie die Heringe 3–4 Tage stehen. Die Mayonnaise wird mit der Sahne, dem Meerrettich und dem feingeriebenen Apfel verrührt. Legen Sie die abgetropften Rollmöpfe in eine Schüssel und gießen Sie die Mayonnaise darüber.

Kartoffelsalat Gustav

1 kg Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, Essig, Öl, 2 Salzgurken, 1–2 Salzheringe, 1 Paprikaschote, 250 g Mayonnaise, 1–2 Eßlöffel scharfer Senf, 2–3 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, reichlich Knackwürste.

Die Pellkartoffeln werden am Vortag gekocht und am nächsten Tag abgezogen und in Scheiben geschnitten. Streuen Sie Salz und Pfeffer darüber und mischen Sie die beiden in Würfel geschnittenen Zwiebeln darunter. Bereiten Sie eine Marinade aus Essig und Öl, die Sie warm über die Kartoffeln gießen. Lassen Sie den Salat eine Stunde durchziehen. Die Salzgurken werden geschält und in Scheiben geschnitten, die in Milch eingelegten Heringe filetiert und in Streifen geschnitten. Auch die Paprikaschote schneiden Sie feinstreifig auf. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Senf und der Sahne und übergießen Sie damit die Kartoffeln. Ein dicker Kranz heißer Knackwürste wird um den pikanten Kartoffelsalat gelegt.

Einen einfachen Kartoffelsalat bereiten Sie nach demselben Rezept zu, lassen aber Gurken, Heringe und Paprikaschote heraus.

Skatspießchen

500 g Kalbs- oder Schweinebraten, 1 gekochter Sellerie, 1 Glas Senffrüchte, 1 Weißbrot, 200 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Weinbrand, 1 Kopf Salat.

Der Braten und die geschälte Sellerie werden in daumendicke Würfel geschnitten, die Senffrüchte gut abgetropft. Schneiden Sie von dem Weißbrot ebenfalls daumengroße Würfel. Die Mayonnaise wird mit 2 Eßlöffeln Saft von den Senffrüchten und dem Weinbrand verrührt. Geben Sie auf Spießchen Fleischwürfel, Selleriewürfel und Senffrüchte, jeweils durch einen Weißbrotwürfel voneinander getrennt. Die Spießchen werden auf Salatblätter gelegt und mit reichlich Mayonnaise übergossen. Natürlich können Sie ebensogut Würfel von Wurst, Gurken und Schweizer Käse auf die Spießchen stechen.

Kleine herbstliche Gaumenfreunden

Die Fülle an Obst und Gemüse macht es der Hausfrau im Oktober leicht, für Abwechslung auf dem Speisezettel zu sorgen. Hier sind ein paar Rezepte für kleine herbstliche Delikatessen, die keine teuren Zutaten verlangen:

Paprikasalat mit Reis und Krabben

100 g Reis, 2 grüne Paprikaschoten, 100 g Pfifferlinge oder Steinpilze oder Champignons, 2 Eßlöffel Öl, Salz, 200 g Krabben, 1 Zitrone, 8 Tomaten, 250 g Mayonnaise.

Der Reis wird in reichlich Salzwasser körnig weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Schneiden Sie die Paprikaschoten in Streifen, putzen Sie die Pilze sorgfältig und schneiden Sie diese in Streifen. Die Paprikastreifen werden in Öl angeschmort, die Pilze hinzugefügt, mit Salz bestreut und im geschlossenen Topf 15 Minuten durchgedünstet. Eine pikante Note erhält der Salat, wenn Sie nur die Pilze dünsten und die Paprikastreifen mit Salz bestreut eine Stunde stehen lassen und ausgedrückt an den Salat geben. Lassen Sie das Gemüse auf einem Sieb abtropfen. Reis, Gemüse und Krabben werden vermischt und mit Zitronensaft beträufelt. Schneiden Sie von den Tomaten Deckelchen ab und höhlen Sie die Früchte mit einem Teelöffel aus. Verrühren Sie die Mayonnaise mit 2 Eßlöffeln von dem durch ein Sieb gestrichenen Tomatenmark und vermischen Sie dann alle Zutaten mit der Mayonnaise. Der Salat wird in Tomaten gefüllt und mit einem frischen Paprikastreifen garniert.

Apfelsalat mit Käse

3 säuerliche Äpfel, 200 g Schweizer oder Holländer Käse, 200 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Senf.

Die gewaschenen Äpfel werden halbiert, geschält und das Kernhaus entfernt. Schneiden Sie die Äpfel und den Käse in Streifen. Die Mayonnaise wird mit dem Senf verrührt. Vermischen Sie Apfel- und Käsestücke mit der Mayonnaise. Sie können noch 2 große Zwiebeln in Streifen schneiden, diese leicht mit Essig beträufeln und unter die Mayonnaise mischen.

Birnensalat mit Roquefort

4 große reife Birnen, 1 Zitrone, 150 g Mayonnaise, 50 g Roquefortkäse, 1 Kopf Salat.

Die gewaschenen Birnen werden halbiert, geschält und das Kernhaus entfernt. Schneiden Sie dann die Birnen in feine Scheibchen und beträufeln Sie die Früchte mit Zitronensaft. Die Mayonnaise wird mit dem in kleine Würfelchen geschnittenen Roquefort vermischt. Ordnen Sie die Birnenscheiben appetitlich auf Salatblättern an und übergießen Sie die Früchte mit der Roquefortmayonnaise.

Der Snackbaum



Warum wollen Sie den grauesten Monat des Jahres, den November, nicht in einen fröhlichen verwandeln? Laden Sie an den langen Novemberabenden Ihre Freunde zu sich ein. Ganz unformell nach dem Essen: zu ein paar Schallplatten und zu einem angeregten Gespräch. Stellen Sie ein paar gute Flaschen Wein kalt und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Snackbaum. Sie werden großen Erfolg damit haben. Snack ist amerikanisch und bedeutet kleine Bissen – unformelle kleine Leckerbissen. Ihr Snackbaum ist entweder ein großer Kohlkopf, rot oder weiß, oder eine Ananas, die häufig in dieser Jahreszeit preiswert erhältlich ist. Sind nur wenige Gäste geladen, genügt auch eine Grapefruit. Für einen großen Kreis müssen Sie 2 oder 3 Snackbäume vorbereiten. Die Äste bestehen aus Zahnstochern, auf die kleine appetitliche Häppchen gespießt sind. Um den Snackbaum herum sind verschiedene pikante Mayonnaisen gruppiert, in die jeder Gast seinen Snack taucht, bevor er ihn mit Genuß verspeist. Erklären Sie Ihren Gästen, welche Geschmackszutaten die verschiedenen Mayonnaisen enthalten, damit jeder nach eigenem Geschmack Snacks und Mayonnaise kombinieren kann. Weißbrotsscheiben oder knusprige Brotstangen stehen in Körbchen bereit.

Die Snacks:

Die meisten Snacks werden in Würfel geschnitten, wenn sie nicht portionsfertig sind. Sie nehmen Würfel aus: gekochten Kartoffeln und Sellerie, roher oder gekochter Ananas, gebratenem Fleisch, gekochtem Schinken, Birnen und Äpfeln, Fleischwurst, Käse, Tomaten, Scheiben von Bananen und Würstchen; kleine Fleischbällchen aus gebratenem Hackfleisch, große Krabben oder Scampischwänzchen, Oliven, kleine Gurkchen, Radieschen.

Die Mayonnaisen:

Mayonnaise mit Senf

150 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Senf, 50 g Ingwer- oder Senffrüchte.

Die Mayonnaise wird mit dem Senf verrührt. Die Ingwer- oder Senffrüchte werden grob gehackt und mit der Senfmayonnaise verrührt.

Zu kaltem Schweinefleisch, Schinken, Wurst, Kartoffeln, Sellerie, gekochtem Fisch, Krabben.



Mayonnaisen

Mayonnaisen für den Snackbaum, die auch sonst als Beigabe zu kalten Fisch- und Fleischgerichten sehr zu empfehlen sind:

Rubinen-Mayonnaise

100 g Mayonnaise, 1 Dose bestes Tomatenmark (besser noch 500 g Tomaten gekocht, durch ein Sieb passiert und das Tomatenmark dick eingekocht), Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Tomatenmark und schmecken Sie mit den Gewürzen ab. Zu gebratenem Schweine- und Kalbfleisch, Bratfisch, hartgekochten Eiern.

Mayonnaise mit Meerrettich

150 g Mayonnaise, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Prise Zucker, 1 säuerlicher Apfel, 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich.

Die Mayonnaise wird mit einem Schneebesen glattgerührt und der Zitronensaft und der Zucker unter Rühren hinzugefügt. Reiben Sie den Apfel auf einer Glasreibe fein und vermischen Sie ihn mit dem Meerrettich und der Mayonnaise.

Zu gekochtem und gebratenem Fisch, zu hartgekochten Eiern, zu Würstchen und Käse.

Mayonnaise mit Chantilly

100 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Tomatenketchup, $\frac{1}{8}$ l steifgeschlagene Schlagsahne.

Die Mayonnaise wird mit einem Schneebesen glattgerührt und das Tomatenketchup unter Rühren hinzugefügt. Ziehen Sie zum Schluß vorsichtig die Schlagsahne unter die Mayonnaise. Sofort servieren.

Zu gekochtem und gebratenem Fisch und Fleisch, zu Bananen, Äpfeln, Birnen, Spargel.

Mayonnaise mit Kräutern

150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Eßlöffel feingehackter Dill, Petersilie, Borretsch, Estragon, Schnittlauch, 1 hartgekochtes Ei.

Rühren Sie die Mayonnaise mit einem Schneebesen glatt und fügen Sie unter Rühren die Sahne hinzu. Zum Schluß werden die feingewiegten Kräuter und das grobgehackte Ei mit der Mayonnaise vermischt.

Zu gekochtem und gebratenem Fisch, Scampi, hartgekochten Eiern, Kartoffeln.

Weihnachtliche Delikatessen



Auch die Hausfrau soll die festlichen Weihnachtsabende genießen können. Hier sind ein paar Vorschläge für kalte Leckerbissen, die keine große Mühe machen und schon vorher zubereitet werden können.

Forellen garniert

4 Portionsforellen, Salz, Essig, Gewürze, 200 g Mayonnaise, 3 Blatt Gelatine, 6 Eßlöffel Wasser. Zum Garnieren: Krebschwänzchen oder gefüllte Oliven. Die frisch getöteten Forellen werden gewaschen, gesalzen, mit heißem Essig übergossen. Lassen Sie die Forellen in Salzwasser mit Gewürzen garziehen und geben Sie die Fische, gut abgetropft, auf eine Platte. Die Mayonnaise wird mit der kalt eingeweichten, warm aufgelösten Gelatine langsam verrührt und wenn sie zu erstarren beginnt, in einen Spritzbeutel gefüllt. Jede Forelle wird auf dem Rücken leicht eingeritzt und mit einem dicken Streifen Mayonnaise garniert. Spritzen Sie auch einen Kranz Mayonnaise um jede Forelle herum, der mit Krebschwänzen oder Oliven garniert wird.

Wildrollen gefüllt

150 g Mayonnaise, 1 Eßlöffel Tomatenketchup, 3 reife Birnen, 1 Zitrone, 1 Knolle Sellerie, 30 g Walnüsse, 8 Scheiben gebratene Rehkeule, Senffrüchte. Die Mayonnaise wird mit dem Tomatenketchup verrührt. Schälen Sie die Birnen und schneiden Sie die Früchte in dünne Scheibchen. Die Früchte werden mit Zitronensaft beträufelt. Raspeln Sie die geschälte Sellerie grob auf einer Rohkostreibe und hacken Sie die Walnüsse grob. Alle Zutaten werden mit der Mayonnaise vermischt, geben Sie auf jede Bratenscheibe 1–2 Löffel Salat und rollen Sie jede Fleischscheibe auf. Stecken Sie auf farbige Cocktailspießchen bunte Senffrüchte und stecken Sie in jede Wildrolle ein Spießchen.

Schinkenmedaillons

8 dicke Scheiben gekochter Schinken, $\frac{1}{2}$ Glas Portwein, 150 g Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Tasse Schlagsahne, 5 Blatt weiße Gelatine. Pfeffergurken, Gemüsesalat. Stechen Sie mit einem Ausstecher 16 Plätzchen aus dem Schinken. Der Rest des Schinkens wird ganz fein gewiegt und mit dem Portwein getränkt. Verrühren Sie die Mayonnaise mit der steifgeschlagenen Sahne und fügen Sie die aufgelöste Gelatine sowie den Schinken hinzu. Wenn die Mayonnaise zu erstarren beginnt, bestreuen Sie 8 Schinkenplätzchen dick mit der Mayonnaise, setzen die anderen Plätzchen darauf und beziehen die Schinkenmedaillons mit der restlichen Mayonnaise. Garnieren Sie mit kleinen Gurkenscheiben. Setzen Sie die Medaillons auf Sockel von Gemüsesalat.

Die süssesten Früchte des Winters: Bananen

Das ganze Jahr hindurch gibt es für wenig Geld die appetitlichen, goldgelben Bananen. In den fruchtearmen Wintermonaten sind sie besonders willkommen. Mit Bananen lassen sich auch vorzügliche Mayonnaisensalate zubereiten.

Reissalat mit Bananen

100 g Reis, Salzwasser, 3 Bananen, 1 Apfel, 100 g roher Schinken, $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie, 1 Zitrone, 250 g Mayonnaise, 4 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, 1 Teelöffel Curry.

Kochen Sie den Reis in reichlich Salzwasser körnig weich. Halbieren Sie die geschälten Bananen der Länge nach und schneiden Sie die Früchte dann in Scheiben. Äpfel und Schinken werden in Streifen geschnitten, die geschälte Sellerie wird auf der Rohkostreibe geraspelt. Geben Sie über die Zutaten den Saft einer Zitrone. Die Mayonnaise wird mit der Sahne und dem Curry verrührt und mit dem gut abgetropften Reis und den übrigen Zutaten vermischt. Der Salat kann in fleckenlose, halbierte Bananenschalen gefüllt werden. Er wird dann mit Maraschinokirschen garniert.

Margueriten-Salat

4 Bananen, 4 gekochte Pellkartoffel, 100 g gekochte Champignons, 100 g Senfgurken, 1 Eßlöffel Kerbel, 50 g Walnüsse, 250 g Mayonnaise, 2 hartgekochte Eier.

Die Bananen werden in Scheiben geschnitten, die Kartoffeln in Streifen und die Champignons in Scheibchen. Die Senfgurken schneiden Sie ebenfalls in Streifen. Der Kerbel wird fein gewiegt, die Walnüsse werden grob gehackt. Vermischen Sie alle Zutaten mit der Mayonnaise und geben Sie den Salat in eine Glasschüssel. Das Eiweiß wird in Streifen geschnitten und in Form von Blütenblättern in die Mitte des Salates gelegt. Ein gekochtes Eidotter bildet die Mitte der Blüte.

Amazonas-Salat

2 Äpfel, 2 Bananen, 100 g gehackter Schinken, 30 g Walnüsse, 150 g Mayonnaise, 2 Eßlöffel Tomatenketchup, Bananenscheiben zum Garnieren, Zitronensaft.

Die Äpfel werden geschält und ebenso wie die Bananen und der Schinken in feine Streifen geschnitten, die Nüsse werden grob gehackt.

Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Tomatenketchup und mischen Sie alle übrigen Zutaten darunter. Der Mayonnaisensalat wird mit Bananenscheiben belegt, die Sie vorher mit Zitronensaft beträufelt haben.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Amazonassalat	36	Margueritensalat	36
Apfelsalat mit Käse	31	Meerrettich-Mayonnaise	34
Augustäpfelsalat	23	Nudelsalat Picknick	20
Birnensalat mit Roquefort	31	Paprikasalat mit Reis	31
Blumenkohlsalat	12	Pastete mit Mayonnaise und Preiselbeeren	17
Chantilly-Mayonnaise	34	Pfirsichsalat	23
Club Sandwich	22	Picknickbrötchen	20
Dillheringe	28	Radieschensalat	12
Eier auf Thunfisch	7	Rehsteak mit Ingwer-Mayonnaise .	17
Eier gefüllt	10	Reissalat in Tomaten	24
Eierhappen	29	Reissalat mit Bananen	36
Eier mit Mayonnaise	10	Rollmöpfe in Meerrettich- Mayonnaise	30
Eiersalat Monte Carlo	8	Rubinen-Mayonnaise	34
Eiersalat Morgenröte	8	Salat Mallorca	4
Eierschnitten	13	Salat Waldorf-Astoria	7
Fischfilet mit Remouladensauce . .	16	Salatplatte Düsseldorf	19
Fischsalat	19	Sandwichtorte	22
Fleischsalat	25	Schinkenmedaillons	35
Forellen garniert	35	Schinkenröllchen mit Bananen . . .	11
Frühlingseier	8	Schlafmützen (Lachseier)	6
Geflügel auf Waldorf Salat	7	Schwedische Dillheringe	28
Geflügelsalat	4	Schweinebratenrouladen	11
Gefüllte grüne Eier	10	Senf-Mayonnaise	32
Gurkenkörbchen	25	Skatspießchen	30
Heringe in Curry Sahne	26	Snackbaum	32
Heringe - Hausfrauen Art	26	Snacks	32
Heringe in Tomatencreme	28	Spargel mit Schinkencreme	14
Heringssalat, feiner	28	Spargelsalat	14
Heringssalat, roter	28	Spargelsalat Malteser Art	14
Italienischer Salat	18	Spargelschnitten	13
Juni-Gemüsesalat	18	Teenager Salat	5
Käsesalat	29	Tessiner Salat	18
Kartoffelsalat Gustav	30	Thunfisch und Eier	7
Kassler - dänischer Art	17	Toast Washington	6
Kohlrabirohkost	12	Tomaten mit Reissalat	24
Krabbensalat	25	Tomaten mit Kalbfleischsalat	24
Kräuterfisch	16	Tomateneier im Nest	10
Kräuter-Mayonnaise	34	Tomatentürmchen	24
Krebssalat	25	Ungarischer Salat	5
Kreolensalat	23	Wildrollen gefüllt	35
Lachseier	6	Wurstsalat	29
Lachsröllchen	11	Zander mit Gemüse-Mayonnaise . .	16
Lachsschnitten, garniert	7	Zigeunerschnitten	13
Langustensalat	5		
Langustenschnitten	13		

