

Für's Silvester Buffet: Edle Haselnuss-Grießschnitten Canapés



Allen einen gesundes, genussvolles & neues Jahr...

Am Ende des Jahres blicken wir zurück auf viele genussvolle Momente im Genießerland Baden-Württemberg. Über 100 Rezept-Inspirationen haben wir auf der "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Seite veröffentlicht und einige haben es sogar ins Fernsehen geschafft, z.B. unsere **Haselnuss-Grießschnitten Canapés**.

Die 15 beliebtesten Rezepte wurden ausgesucht und als Rezeptvideo gedreht. Diese werden im kommenden Jahr auf vielen Kanälen ausgestrahlt.

Wir wünschen allen Genießer/innen einen guten Rutsch und Gesundheit.

Herzlichen Dank und als letzte Idee haben wir heute das Rezept, das im SWR Marktcheck ausgestrahlt wurde: **Edle Haselnuss-Grießschnitten Canapés**

Zutaten

- 140 ml Milch
- 65 g Grieß (Weichweizen)
- 35 g Haselnüsse, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- 10 g Butter + 20 g zum Braten
- 1 Eigelb
- Belag: Schwarzwälder Forellenfilets und Schinken, kalt geräucherter Saibling und Forellenkaviar, kleine Salatblätter oder Kresse, Meerrettich (z.B. rote Beete-Meerrettich)

Zubereitung

Milch mit Grieß und Haselnüssen, Salz und Pfeffer rührend aufkochen, bis der Brei klebrig wird. Den Topf von der Kochstelle ziehen und 5 Minuten abkühlen lassen. Ein Stück Butter und ein Eigelb einrühren und die Masse auf ein Backpapier ausstreichen und auskühlen lassen. Mit einem Plätzchenausstecher Kreise oder Sterne ausstechen.

Die ausgestochenen Stücke in einer antihafbeschichteten Pfanne mit etwas Butter (oder Öl) auf beiden Seiten goldbraun braten.

Gebratene Grießschnitten auf einen Teller verteilen und sofort mit Salatblättern oder Kresse, Meerrettich, Kaviar, Räucherfisch oder Schinken belegen. Noch warm genießen.