

Genuss-Highlights für die Festtage

Kreative Häppchen-Rezepte zum Sekt sorgen für Inspiration

Wiesbaden, 14. Oktober 2021 - Weihnachten und Silvester rücken mit großen Schritten immer näher und damit auch die Frage „Mit welchem Aperitif kann ich bei meinen Gästen punkten?“. Für erste Inspiration sorgen dabei vier tolle Rezepte für hochwertiges Fingerfood, das mit der passenden prickelnden Begleitung, wie Sekt, Cava oder Prosecco zum Anstoßen einlädt. Von Kalbsfilet mit Mango-Tatar bis Bruschetta mit Avocado, Garnele und Grapefruit – die Sekthäppchen halten für jeden Geschmack etwas Passendes bereit. Perfekt abgerundet wird das Fingerfood mit dem richtigen Prickeln: Zum Beispiel harmonisieren Fürst von Metternich, Freixenet, Henkell oder Mionetto Prosecco bestens mit den fein abgestimmten Rezeptvorschlägen und bieten den Gästen somit viele Genuss-Highlights an den Festtagen.

Sekthäppchen-Rezepte

Kalbsfilet mit Mango-Tatar

(Zubereitungszeit ca. 50 Min.)

Zutaten für 6–8 Personen:

750 g Kalbsfilet
2–3 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
5 Knoblauchzehen
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Mango (ca. 500 g)
1 Limette
1 ½ EL flüssiger Honig
1–1 ½ EL rosa Beeren (pfefferähnliches Gewürz)
8 Stiele Petersilie
200 g Crème fraîche
1–2 TL Wasabi
2 EL Butter
16 Scheiben (à ca. 20 g) Baguette

Dazu passt: Fürst von Metternich Riesling Trocken



Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen. Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Rosmarin waschen. Knoblauch schälen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und 3 Knoblauchzehen in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C) 20–25 Minuten garen (Kerntemperatur 55 °C). Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5–8 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Limette halbieren und Saft auspressen. Honig und Limettensaft verrühren. Mango und rosa Beeren unterheben. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Hälfte unter den Mango-Mix rühren.

3. Crème fraîche und Wasabi verrühren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Butter in 2 Portionen in einer großen Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin portionsweise anrösten, herausnehmen und direkt mit den restlichen Knoblauchzehen einreiben. Brote mit Wasabicreme bestreichen, mit restlicher Petersilie bestreuen, mit Fleisch belegen und Mango-Tatar darüber verteilen.

Brennwert (pro Stk.): 831 kJ, 199 kcal

Tortilla-Häppchen mit Hähnchen

(Zubereitungszeit ca. 35 Min.)

Zutaten für 6–8 Personen:

750 g Hähnchenbrustfilet
2–3 EL ÖL
1 rote Chilischote
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Edelsüßpaprika
400 g Kirschtomaten
4 Weizentortillas (ca. 25 cm ø; Wraps)
½ Bund Lauchzwiebeln
5 Stiele Petersilie
200 g Crème fraîche
Öl zum Einpinseln



Dazu passt: Freixenet Carta Nevada Medium Dry

Zubereitung:

1. Hähnchenbrust trocken tupfen und in Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin unter Wenden ca. 8 Minuten braten. Chilischote putzen, entkernen, waschen und in

feine Ringe schneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Chili zufügen, durchschwenken. Alles aus der Pfanne nehmen. Tomaten waschen und halbieren. Tomaten in das Bratfett geben, unter Wenden kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Inzwischen Pfanne (26 cm Durchmesser) mit Öl einpinseln, Tortillas nacheinander bei mittlerer Hitze ½ Minute von jeder Seite erhitzen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Fladen mit Crème fraîche bestreichen, mit Pfeffer bestreuen, mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Hähnchen belegen, mit Petersilie bestreuen und jeden Fladen in Viertel schneiden.

Brennwert (pro Stk.): 631 kJ, 152 kcal

Blätterteig-Häppchen mit karamellisierter Birne, Feige und Gorgonzola

(Zubereitungszeit ca. 50 Min.)

Zutaten für 24 Häppchen:

- 1 Packung (275 g) frischer Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 kleine (à ca. 160 g) Birnen
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 3 EL flüssiger Honig
- 5 EL Zitronensaft
- 40 g Walnuskerne
- 4 Feigen
- 200 g Gorgonzola
- Backpapier

Dazu passt: Henkell Blanc de Blancs



Zubereitung:

1. Blätterteig ca. 10 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen. Blätterteig aus der Verpackung nehmen, auf dem Backpapier entrollen. Längs vierteln und quer in 6 gleichgroße Stücke schneiden, so dass 24 Stücke entstehen, vorsichtig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und mit Eigelbmischung bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C) ca. 10 Minuten backen, herausnehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

2. Rosmarin waschen, Nadeln von den Zweigen zupfen und die Hälfte der Nadeln fein hacken. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und Viertel in Spalten schneiden. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Birnenspalten zufügen, unter Wenden 2–3 Minuten braten. Kurz vor Ende Rosmarinnadeln und Honig zufügen. Mit Zitronensaft ablöschen, kurz aufkochen, Birnen mit dem Sud aus der Pfanne nehmen.

3. Nüsse hacken. Feigen waschen und in Spalten schneiden. Käse fein würfeln. Blätterteigwürfel aufschneiden. Böden mit Birnen, Käse, Feigen belegen, mit Nüssen und gehacktem Rosmarin bestreuen. Deckel an- oder auflegen.

Brennwert (pro Stk.): 592 kJ, 142 kcal

Bruschetta mit Avocado, Garnele und Grapefruit

(Zubereitungszeit ca. 40 Min.)

Zutaten für 6–8 Personen:

3 Grapefruits (à ca. 260 g)
2 Avocados
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL brauner Zucker
6 EL Olivenöl
16 Scheiben (à ca. 18 g) Ciabatta
1 kleiner (ca. 300 g) Granatapfel
2–3 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
16 küchenfertige (à ca. 28 g) Garnelen
1–2 EL Zitronensaft
1 Beet Kresse



Dazu passt: Mionetto Prosecco Rosé

Zubereitung:

1. Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Fruchtfleits zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Saft dabei auffangen. Avocados halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und fein würfeln. Avocados und 5–6 EL Saft mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2. 4 EL Öl in 2 Portionen in einer großen Pfanne erhitzen, Brotscheiben darin beidseitig rösten und herausnehmen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

3. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili putzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Garnelen abspülen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin unter Wenden 3–4 Minuten braten. Nach der Hälfte der Zeit Knoblauch und Chili zufügen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Brotscheiben mit Grapefruitfilets, Avocadowürfeln und Garnelen belegen. Mit Granatapfelkernen und Pfeffer bestreuen. Kresse vom Beet schneiden und Bruschetta damit garnieren.

Brennwert (pro Stk.): 668 kJ, 159 kcal

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow. Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Catherine Gärtner

Corporate Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63 215

E. catherine.gaertner@henkell-freixenet.com