

Feiern wir das neue Jahr

...mit prickelndem Sekt und feinen Canapés

Schon wieder liegt ein völlig außergewöhnliches Jahr hinter uns. Mit vielen Einschränkungen und Herausforderungen. Aber auch mit der Chance, absolut Neues zu entdecken, ein wenig zu entschleunigen, sich selbst und anderen gegenüber achtsamer zu sein.

Und nun steht 2022 vor der Tür. Und wir fragen uns, was es bringen wird. Viele haben gute Vorsätze, planen einen beruflichen Neustart, wollen sich ihre Urlaubswünsche erfüllen, haben sportliche Ziele. Oder lassen alles einfach auf sich zukommen.

Wie auch immer Sie in das neue Jahr starten, möchten wir Ihnen den Weg dahin kulinarisch etwas „versüßen“. Auch wenn dieser Jahreswechsel keine große Party vorhält, kann man es sich im kleinen Kreise mit Freunden und Familie so richtig gemütlich machen. Natürlich dürfen hier leckere Häppchen mit prickelnden Begleitern nicht fehlen. Aus diesem Grund haben wir unsere beliebtesten Fingerfood-Rezepte rausgekratzt und möchten Ihnen diese vorstellen:

Feiner Lachs mit Frischkäse-Creme im Glas

Das braucht man dazu (für 6 Gläschen à 90 bis 100 ml):

150 g Räucherlachs, 150 g Salatgurke, 100 g Frischkäse Doppelrahmstufe, 100 g Schlagsahne, 40 g Sahnemeerrettich, 2 EL Zitronensaft, 10 g Schnittlauch, 10 g Dill, Salz und Pfeffer



Und so wird's gemacht:

Den Räucherlachs in feine Würfel schneiden; sechs kleine Stücke für das Topping beiseitelegen.

Die Salatgurke schälen, längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Anschließend in ganz kleine Würfelchen schneiden.

Schnittlauch und Dill waschen, trocknen und fein schneiden. Etwas Dill für das Topping beiseitelegen.

Für die Frischkäse-Creme den Frischkäse mit Sahnemeerrettich, Zitronensaft und den Kräutern glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Belieben abschmecken. Die Schlagsahne mit einem Handmixer steif schlagen. Anschließend unter die Frischkäse-Creme heben.

Nun zuerst die Salatgurken-Würfel, danach den Lachs und abschließend die Frischkäse-Creme in die Gläser füllen. Mit einem Stück Lachs und Dill verzieren. Wer es noch hübscher machen möchte, kann die Frischkäse-Creme auch mit einer Spritztüte auf die Gläser verteilen.

Quelle Rezept & Fotos: [Lachs mit Frischkäse Creme im Glas - HYPERLINK](https://emmikochteinfach.de/lachs-mit-frischkaese-creme-im-glas/)
"https://emmikochteinfach.de/lachs-mit-frischkaese-creme-im-glas/"emmikochteinfach

Knackig-herzhafte Käseplätzchen

Das braucht man dazu (für etwa 40 Stück):

150 g Mehl, 1 Prise Salz, 150 g weiche Butter (oder Margarine), 100g geriebener herzhafter Käse, 1 Ei, 2 Stängel Rosmarin, Eigelb zum Bestreichen



Und so wird's gemacht:

Mehl, Salz, Butter, Käse und Ei in einer Schüssel miteinander verrühren. Den Rosmarin waschen, trocknen, fein hacken und ebenfalls in den Teig kneten.

Das Ganze in eine Frischhaltefolie gewickelt für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen.

Die Rohlinge auf ein mit Backpapier versehenes Backblech geben und mit dem Eigelb bestreichen. Für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben und dann auskühlen lassen.

Quelle Rezept & Fotos: [Käseplätzchen | BRIGITTE.de](https://www.brigitte.de/rezept/kaeseplaetzchen)

Leckere Ziegenfrischkäse-Taler

Das braucht man dazu (für etwa 6 Personen):

1 Rolle frischer Blätterteig aus dem Kühlregal, 1 Eigelb, etwas Milch, 120 g Ziegenfrischkäse, 1 Handvoll Walnüsse, Thymian, flüssiger Honig



Und so wird's gemacht:

Als erstes den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und mit einer Ausstechform Kreise ausstechen.

Das Eigelb mit der Milch vermengen und die Taler damit bestreichen.

Den Frischkäse etwas klein drücken und darauf verteilen.

Jetzt die grob gehackten Walnüsse über den Frischkäse geben.

Die Taler nun mit Honig beträufeln und dem Thymian garnieren. Anschließend für etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Quelle Rezept & Fotos: [Der perfekte Starter – leckere Walnuss-Ziegenfrischkäse-Taler \(tastesherriff.com\)](http://tastesherriff.com)

Und nun dürfen Sie entscheiden, welcher Winzersekt es dazu sein soll. Um Ihnen die Auswahl ein wenig zu erleichtern, stellen wir Ihnen unsere prickelnden Schätze kurz vor:

Pinot Sekt trocken

Dieser leckere Pinot ist eine Cuvée aus weißem und grauem Burgunder. Er bringt ein wunderbares Bukett mit einer feinen Säure mit sich. Ein prickelndes Trinkvergnügen mit einem anhaltenden Mousseux (starkes Schäumen/Perlen).

Pinot Sekt brut

Dieser Lagensekt stammt aus den Rebsorten Weißer Burgunder und Grauer Burgunder. Frische Noten von Citrus und Nüssen, eine angenehme Säure sowie eine anhaltende feine Perlage vollenden dieses prickelnde Trinkvergnügen.

Sauvignon Blanc Sekt trocken

Dieser rassige Winzersekt von der Sauvignon Blanc Traube besticht mit einem fruchtbetonten Charakter von Cassis, Stachelbeere und Maracuja. Dazu kommen saftige Noten von Pfirsich, Litschi und Kiwi in Verbindung mit herb erfrischender Grapefruit. Die feine Perlage unterstreicht die beeindruckende Finesse dieses besonderen Sektes.

EMOTION Pinot Rosé Sekt

Die Rebsorte Spätburgunder ist die Grundlage für diesen perlenden Genuss. Eine ansprechende Lachsfarbe sowie dezente Erdbeernoten mit einer ausgeprägten Süße charakterisieren das stimmige Produkt.

Der Bötzinger „GO“ - schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Spätburgunder-Rosé-Wein

Ausgesuchter Bötzinger Spätburgunder Rosé, der mittels Vakuumdestillation entalkoholisiert wurde, bildet die Grundlage für unseren "GO". Dieses alkoholfreie Getränk präsentiert sich im Glas lachsfarben mit einem fein perlenden Mousseux. Der fruchtige Duft nach Himbeeren und Cassis wird von einem Hauch Holunderblüten begleitet. Im Geschmack wird eine dezente Süße getragen, begleitet von einem lebendigen Prickeln.



Wir hoffen, Sie haben das Passende für sich entdeckt! Nun steht einer kleinen, aber feinen Silvesterparty nichts mehr im Wege. Wir wünschen Ihnen bei der Vorbereitung gutes Gelingen. Und anschließend im Kreise Ihrer Lieben natürlich viel Spaß, köstliche kulinarische Genussmomente & einen guten Rutsch ins Jahr 2022!