Feta-Creme mit getrockneten Tomaten

1 Glas in Öl eingelegte getrocknete Tomaten und 150 g Fetakäse mit wenig Öl im Mixer pürieren. Wenn der Käsegeschmack zu intensiv ist, kann man etwas Frischkäse zugeben. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern kräftig abschmecken.

Lachstataraufstrich

Folgende Zutaten fein würfeln und in einer Schüssel mischen: 1 Bund Schnittlauch, 1 rote Pfefferschote, 350 g frisches Lachsfilet, 1 EI abgeriebene Limettenschale, 1-2 EI Limettensaft. Das Ganze wenig pürieren- es soll kein Brei, aber auch nicht zu grobkörnig sein. Abschmecken mit Senf, Zucker, wenig Öl und Essig.
Den Aufstrich bestreuen mit frischer Kresse.

Flusskrebs-Avocado-Salsa

für 5 Personen

1 Saltatgurke schälen, halbieren und entkernen. 1 Stück Chilischote entkernen. 1 Stück Ingwer schälen. 2 Avocado schälen. Die Hälfte der Gurke mit der Chilischote, Ingwer und ½ Avocado im Mixer pürieren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker und frisch gepresstem Orangensaft abschmecken. Die andere Gurkenhälfte und den Rest der Avocado in sehr feine Würfel schneiden. 300 g Flusskrebsfleisch waschen, gut abtropfen lassen und fein würfeln. Alle gewürfelten Zutaten mit klein gehacktem frischem Koriander mischen und das Dressing darüber geben. Nochmal gut abschmecken.

Dattelaufstrich

Folgende Zutaten zu einer feinen Paste mixen:
200 g entsteinte Datteln, 1/2 chinesischer Knoblauch, 200 g Frischkäse, 1 Becher Schmand, 1 TL Curry, Salz, Pfeffer, 1/4 TL Kreuzkümmel, 1 TL Harissa-Paste.
Kräftig und pikant abschmecken.