



Kochen

für Gäste





Kochen für Gäste

Der Workshop für alle Kochtypen

Rezepte von Diane Dittmer
Fotos von Maike Jessen

südwest^o

6 **Kochen im Dialog**

Ob Sie nur gelegentlich einmal zum Kochlöffel greifen, ein versierter Hobbykoch sind oder Rezepte zur Grundlage nehmen, um sie nach Lust und Laune abzuwandeln: Hier finden Sie nicht nur Rezepte, die zu Ihrem Kochtyp passen, sondern auch Tipps der jeweils anderen Köche – Kochen im Dialog!

16 **Snacks, Vorspeisen & Co.**

Kleine Gerichte wie Tomatentartelettes, eine würzige Käse-Wein-Suppe oder eine Ingwer-Ziegenkäse-Mousse als Auftakt zu einer größeren Menüfolge, als Willkommensgruß oder einfach als leckerer Snack zwischendurch sind nicht nur bei Gästen immer sehr beliebt, sondern verschaffen dem Gastgeber außerdem Zeit, sich um die Zubereitung des Hauptgerichts oder des Desserts zu kümmern.

44 **Vegetarisch & mit Fisch**

Diejenigen unter Ihren Gästen, die kein Fleisch mögen, begeistern Sie mit einer fleischlosen Variante wie einem Kokos-Chili-Risotto oder gebratenem Zander mit Kartoffel-Spargel-Gratin mit Sicherheit. Doch sind die Hauptgerichte in diesem Kapitel so köstlich, dass sie sich nicht nur als Alternative eignen, sondern schnell zum Star des Abends werden.



68 Mit Geflügel & Fleisch

Bei mehreren Gängen bildet das Hauptgericht zwar nicht den krönenden Abschluss – das sei den köstlichen Desserts vorbehalten –, aber zweifelsohne den Höhepunkt des Menüs. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einer Limettenpoularde, Stubenküken in Morchelrahm, Rinderfilet mit Schokoladensauce oder einem orientalischen Lammgulasch!

98 Desserts

Ob süß, ob fruchtig, ob gebacken oder gekocht – die Nachspeise rundet ein gelungenes Menü angemessen ab und bleibt den Gästen meist am längsten in Erinnerung. Verführen Sie sie mit ebenso überraschenden wie exotischen Kreationen, beispielsweise Cheesecake-Türmchen mit Fruchtsauce oder Ingwer-Zitronengras-Parfait.

126 Rezeptregister

127 Zutatenregister

128 Impressum





Kochen im Dialog

Ob Sie nur gelegentlich einmal zum Kochlöffel greifen, ein versierter Hobbykoch sind oder Rezepte zur Grundlage nehmen, um sie nach Lust und Laune abzuwandeln: Hier finden Sie nicht nur Rezepte, die zu Ihrem Kochtyp passen, sondern auch Tipps der jeweils anderen Köche – Kochen im Dialog!



Jeder kocht anders

Welcher Kochtyp sind Sie? Lernen Sie Ihre kulinarischen Fähigkeiten richtig kennen und lassen Sie sich von diesem neuen Kochbuchkonzept inspirieren. Egal ob ungeübt, geübt oder eher kreativ beim Kochen – hier findet jeder das passende Rezept und hilfreiche Anregungen, sein Können weiter auszubauen oder zu verfeinern.

Dieses Buch bietet einen ganz neuen Ansatz im Kochbuchmarkt. Lassen Sie sich inspirieren: Hier findet »Kochen im Dialog« statt, kein Koch bleibt allein, sondern erhält hilfreiche Tipps, Tricks und Anregungen, sein eigenes Kochwissen auszubauen und zu verfeinern.

In der Küche hat jeder seinen eigenen Stil

Die über 70 Rezepte für Gäste werden von drei Kochtypen vorgestellt: vom Einsteiger (er steht für geringes Küchenwissen, wenig Kocherfahrung und geringe Lebensmittelkenntnisse), vom Erfahrenen (er steht für gutes Küchenwissen, viel Kocherfahrung und reichlich Infos über Nahrungsmittel und ihre Verwendung) und vom Kreativen (er steht für gutes Küchenwissen, mittlere bis große Kocherfahrung und kreative Alternativvorschläge, Varianten und Dekoideen). Finden Sie Ihr passendes Rezeptniveau und lassen Sie sich zusätzlich anregen: Jedes Rezept wird durch die Tipps, Tricks und Kniffe der anderen Kochtypen ergänzt. Sie geben ihr Küchenwissen und Know-how weiter, um das Gericht bei Bedarf zu vereinfachen, aufzuwerten oder kreativ abzuwandeln.

Von anderen profitieren

Die neuen Kochbücher »VOX Kochen!« vermitteln kulinarisches Wissen und Koch-Know-how auf einfache und spielerische Weise, getreu dem Motto: »Learning by cooking«. Lernen und verstehen Sie Kochen durch Ausprobieren der

Rezepte und lassen Sie sich auf dem Weg zum routinierten Profikoch begleiten. Wenn es darauf ankommt, erfahren Sie auch Schritt für Schritt, wie es geht. Außerdem erhalten Sie hier viel kulinarisches Wissen sowie Tipps und Anregungen, die Ihnen den Spaß am Kochen für Gäste noch erhöhen. Zusätzlich entwickeln Sie Ihre Lebensmittelkenntnisse weiter.

Kochen für besondere Gelegenheiten

»Kochen für Gäste« – wie der Titel schon verrät, präsentieren wir Ihnen in diesem Buch über 70 neue Rezepte für köstliche Vorspeisen, vegetarische Hauptgerichte sowie Hauptspeisen mit Fisch, Fleisch oder Geflügel und für Desserts, mit denen Sie Ihre Gäste verwöhnen können. Diese kulinarischen Höhepunkte sind genau das Richtige für alle, die ihr Esszimmer gern zum Gästezimmer und den Abend mit Freunden zum Feinschmeckerclub machen. Mit den individuellen Rezepten, den Tipps für die optimale Vorbereitung, den Anregungen für raffinierte Begrüßungsdrinks und kleine Häppchen sowie den kreativen Deko- und Einladungsideen wird jeder kulinarische Empfang zum Erfolg.

Die Kochtypen

Der Einsteiger hat zwar wenig Küchenwissen und Kocherfahrung, ist aber neugierig auf das Kochen – den Einstieg in eine neue Welt der Sinne. Er möchte gern einfache, nicht zu aufwendige Rezepte ausprobieren, um dadurch langsam Routine zu bekommen.

Der Erfahrene ist gelassen in der Zubereitung von Gerichten, will aber weiterhin Neues ausprobieren. Er hat große Erfahrung bzw. ein gutes Wissen im Umgang mit Lebensmitteln, kennt sich mit Zubereitungstechniken gut aus und kann deshalb weitere Tipps in der Zubereitung geben. Er kann Rezeptzutaten austauschen bzw. weglassen und die Zubereitungsweise dadurch auch einmal vereinfachen. Der Erfahrene freut sich aber auch über Anregungen und Tipps, die die Gerichte weiter aufwerten bzw. verändern.

Der Kreative ist experimentierfreudig und sehr sinnlich. Er ist an hochwertigen Lebensmitteln und Getränken interessiert und gibt auch gern einmal etwas mehr Geld für gutes Essen aus. Der Kreative schätzt ungewöhnliche Kombinationen und liebt Veränderung – durch seine gute Erfahrung in der Zubereitung von Gerichten probiert er immer wieder Neues aus.

Für Erfahrene

Die Rezepte mit diesem Symbol sind für geübtere Köche, aber immer nachkochbar. Sie sind für alle geeignet, die schon etwas Kochroutine haben, aber immer gern Neues ausprobieren und Klassiker modern abwandeln.



Für Einsteiger

Die Rezepte mit diesem Symbol beinhalten genaue Anweisungen der Zubereitung beim Kochen. Die Rezepte sind einfach, aber abwechslungsreich und werden durch Tipps und weitere Anregungen zum Kochen ergänzt.



Für Kreative

Bei diesen Gerichten sorgt eine besondere Art des Anrichtens dafür, dass sie zum »Hingucker« werden. Zudem werden auch Rezeptzutaten ausgetauscht oder kleine neue Komponenten des jeweiligen Rezepts vorgestellt, die dieses dann zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis werden lassen.

Der perfekte Gastgeber

Sie möchten gern wieder einmal einen gemütlichen Abend in fröhlicher Runde verbringen? Dazu gehören gute Laune, eine ausgelassene Stimmung, ein köstliches Essen und natürlich die richtigen Getränke. Und damit alles perfekt gelingt, ist die Planung das A und O.

Das Geheimnis liegt in der guten Vorbereitung. Zu Beginn tauchen allerlei Fragen auf: Wen möchten Sie einladen – Ihre Familie, Freunde, Kollegen, Geschäftspartner oder Nachbarn? Gibt es einen bestimmten Anlass für die Einladung? Möchten Sie Ihren Hochzeitstag oder Geburtstag in kleiner Runde feiern, oder soll es einfach nur ein schöner Abend werden? Was möchten Sie servieren: ein Zwei-, Drei-, Vier- oder sogar ein Fünf-Gänge-Menü? Kennen Sie die Vorlieben Ihrer Gäste? Sind Vegetarier dabei? Sind Einladungskarten notwendig? Machen Sie sich einfach Notizen zu all Ihren Überlegungen. Dann kann es losgehen!

Die richtige Planung und Vorbereitung sind das A und O eines gelungenen Abends, den Sie mit Ihren Gästen und nicht allein in der Küche verbringen.

Einladungskarten erstellen und verschicken

Ob Sie kreative Einladungskarten je nach Anlass selbst basteln oder eine gekaufte Karte etwa aus handgeschöpftem Edelpapier verwenden, bleibt Ihnen überlassen. Schön für die Gäste ist es auf jeden Fall, eine Einladungskarte zu bekommen – das erhöht die Vorfreude auf ein Fest.

Und noch ein kleiner Tipp: Schicken Sie Ihre Einladungskarten rechtzeitig, d. h. mindestens drei Wochen im Voraus los. So hat jeder Gast die Möglichkeit, sich den Termin vorzumerken und zuzusagen. Bitten Sie in der Einladung um eine definitive Zusage bis zu dem von Ihnen festgelegten Termin – am besten eine Woche vor dem Event.



Einkäufe planen

Stellen Sie Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Ihren Vorlieben zusammen oder wählen Sie ein Menü aus unseren Vorschlägen aus (siehe S. 12). Schreiben Sie dann die einzelnen Zutaten auf die Einkaufsliste und rechnen Sie bei Bedarf die Zutatenmengen auf die Anzahl der Gäste um.

Besorgen Sie haltbare Lebensmittel einige Tage vorher. Bereiten Sie eventuell Eiswürfel vor. Kaufen Sie frisches Obst, Gemüse, Fleisch und Kräuter am Vortag ein; frischen Fisch sollten Sie am Vormittag des Tages besorgen, für den Sie Ihre Gäste eingeladen haben. Stellen Sie ausreichend Getränke wie z. B. Mineralwasser – mit und ohne Kohlensäure –, Säfte, Weiß- oder Rotwein, Sekt oder Bier bereit.

Die richtige Tischdeko

Je nach Anlass und Jahreszeit kann der Tisch immer wieder anders dekoriert werden. Ganz schnell geht es, wenn Sie ihn mit frischen Rosenblütenblättern, getrockneten roten Linsen, Kaffeebohnen oder auch Muscheln bestreuen. Kerzen sorgen für eine romantische Beleuchtung. Dafür z. B. die Mitte von einigen größeren Stumpenkerzen mit einem Band umwickeln und darin kleine Blütenstiele, Muscheln, getrocknete Orangenscheiben, kleine Blätter oder Ranken befestigen. Oder Sie stellen in viele kleine Gläser Teelichte hinein und verteilen diese auf dem Tisch und im Esszimmer.

Im Herbst kann der Tisch beispielsweise üppig mit Herbstlaub, Kastanien, roten Beerendolden und Efeu- oder Brombeerranken dekoriert werden. Im Winter und zu Weihnachten sehen Christrosen in edlen Übertöpfen und zahlreiche Glaskugeln sehr schön aus. Im Frühling können Sie kleine Töpfchen mit Frühlingsblumen wie Veilchen, Bellis, Perlhyazinthen oder Maiglöckchen in Übertöpfe oder Frühlingschnittblumen in kleine Gläser stellen.

Sehr opulent sieht ein Tisch aus, wenn auf jedem Platz nicht nur Geschirr, Besteck und Serviette, sondern auch noch eine kleine

Deko etwa aus Muscheln, Blüten, Ranken oder Glaskugeln liegt. Es muss übrigens nicht immer eine Tischdecke auf dem Tisch liegen – auch Tischläufer oder feine Tischsets sehen sehr attraktiv aus. Denken Sie auf jeden Fall daran, die Tischwäsche rechtzeitig aus dem Schrank zu nehmen und zu bügeln. Sonst geraten Sie unnötig in Stress.

So wird der Tisch perfekt gedeckt

Beim Tischdecken tauchen so manche Fragen auf: Wo liegen Messer und Gabel? Wo stehen Wein- und Wassergläser, wo kommt die Serviette hin? Hier die Antworten:

Der Teller für den Hauptgang wird so auf den Tisch gestellt, dass er nicht über den Rand ragt. Links daneben kommt ein kleines Tellerchen für Brot. Der angerichtete Teller mit der Vorspeise oder der Suppenteller wird auf den Hauptgangteller gestellt. Pro Gang wird ein neues Besteck gereicht, d. h., je mehr Gänge serviert werden, desto größer wird auch die Besteckmenge. Die Reihenfolge, in der die Bestecke aufgelegt werden, folgt der, in der gegessen wird. Immer jedoch liegen die Gabeln links und die Messer rechts vom Teller. Der Suppenlöffel gehört ebenfalls nach rechts. Der Dessertlöffel oder das Dessertbesteck kommt oben über den Teller.

Jetzt fehlen noch die Gläser: Dazu decken Sie rechts oben jeweils ein Glas für Wasser und Wein – für Weißwein ein kleines und für Rotwein ein großes Glas – ein. Die Gläser sollten am besten aus der gleichen Glasserie sein, das sieht sehr stilvoll aus. Die Gläser für den Digestif werden nicht mit eingedeckt, sondern ganz nach Bedarf und den Wünschen der Gäste aus dem Schrank geholt. Bitte denken Sie daran, die Gläser vorher zu kontrollieren und eventuell zu polieren.

Die Serviette liegt gefaltet links neben den Gabeln. Besonders stilvoll sind Stoffservietten, die möglichst genau zur Tischdecke passen sollten. Die Servietten können aber auch auf dem Tisch oder dem Teller platziert werden. Hübsch sehen Serviettenringe aus Edelstahl oder Porzellan aus, ebenso wie edle Stoffschleifen, Efeuranken oder auch Gräser, wenn diese locker um die Servietten gebunden werden.

Menüvorschläge mit Gelinggarantie

Grundsätzlich gilt, dass so viel wie irgendwie möglich schon vorbereitet werden sollte, damit Sie ganz viel Zeit mit Ihren Gästen verbringen können. Das folgende Drei-Gänge-Menü kann fast vollständig vorbereitet werden, bevor Ihre Gäste bei Ihnen sind.

Menüvorschlag für ein Drei-Gänge-Menü

- ▶ Gurken-Dill-Salat mit Lachstatar (siehe S. 34)
- ▶ Ossobuco mit Paprika-Kapern-Gemüse (siehe S. 97)
- ▶ Portweinpflaumen mit Vanillemascarpone (siehe S. 119)

Zeitplan

Einen Tag vorher:

- ▶ Einkauf
- ▶ Getränke kalt stellen

Am Tag der Einladung:

- ▶ Tisch decken (siehe Tipps S. 11 dazu)
- ▶ Gläser für einen Aperitif auf einem Tablett bereitstellen
- ▶ Ossobuco kochen (Paprika schneiden, abgedeckt in den Kühlschrank stellen und erst hinzufügen, wenn die Gäste da sind)
- ▶ Vinaigrette für Gurken-Dill-Salat vorbereiten
- ▶ Portweinpflaumen dünsten und abkühlen lassen
- ▶ Kuvertüre für Vanillemascarpone hacken und in eine Metallschüssel geben, restliche Zutaten vorbereiten

Eine Stunde, bevor die Gäste kommen:

- ▶ Vanillemascarpone zubereiten und kalt stellen
- ▶ Lachs für das Tatar fein würfeln und gut abgedeckt sehr kalt stellen
- ▶ Gurken und Dill klein schneiden und abgedeckt in den Kühlschrank stellen

Kurz bevor die Gäste kommen:

- ▶ Lachstatar auf Tellern anrichten
- ▶ Aperitif vorbereiten

Wenn die Gäste da sind:

- ▶ Aperitif servieren
- ▶ Vorspeise servieren
- ▶ Ossobuco mit Paprika auf kleiner Stufe erhitzen

Nach der Vorspeise:

- ▶ Ossobuco servieren

Nach dem Hauptgericht:

- ▶ Pflaumen in Dessertgläser oder Schalen füllen
- ▶ Vanillemascarpone über die Pflaumen geben und sofort servieren

Menüvorschlag für ein Fünf-Gänge-Menü

- ▶ Ricottamuffins mit Macadamia-Minz-Pesto (siehe S. 25)
- ▶ Süßkartoffel-Möhren-Suppe (siehe S. 42)
- ▶ Lachs-Sesam-Würfel mit Erbsen-Minze-Dip (siehe S. 32)
- ▶ Kalbsröllchen mit Aprikosenfüllung (siehe S. 89)
- ▶ Beerencrumble mit Schokoladensahne (siehe S. 106)

Zeitplan

Einige Tage vorher:

- ▶ Muffins zubereiten und einfrieren

Am Tag vorher:

- ▶ Einkauf erledigen (außer Fisch)
- ▶ Getränke kalt stellen
- ▶ Macadamia-Minz-Pesto zubereiten
- ▶ Crumble-Teig zubereiten und kalt stellen

Am Tag der Einladung:

- ▶ Morgens Fisch einkaufen
- ▶ Tisch decken
- ▶ Gläser für Aperitif auf einem Tablett bereitstellen

Vier Stunden, bevor die Gäste da sind:

- ▶ Süßkartoffel-Möhren-Suppe zubereiten
- ▶ Kalbsröllchen zubereiten; die Sauce noch nicht andicken, die Mehlbutter aber schon verkneten und kühl stellen
- ▶ Möhren schälen und vierteln, abgedeckt kalt stellen

- ▶ Lachs würfeln und marinieren, abgedeckt kalt stellen
- ▶ Erbsen-Minze-Dip zubereiten, abgedeckt kalt stellen
- ▶ Frische Beeren für Beerencrumble vorbereiten
- ▶ Schokoladensahne vorbereiten und kalt stellen
- ▶ Estragon hacken und abgedeckt kalt stellen

30 Minuten, bevor die Gäste kommen:

- ▶ Backofen vorheizen
- ▶ Muffins aus dem Gefrierfach nehmen und aufbacken

Wenn die Gäste da sind:

- ▶ Muffins mit Macadamia-Minze-Pesto servieren, eventuell als Fingerfood im Stehen mit dem Aperitif
- ▶ Suppe langsam erwärmen

Nach dem ersten Gang:

- ▶ Suppe anrichten und servieren

Nach dem zweiten Gang:

- ▶ Lachswürfel braten, mit dem Erbsen-Minze-Dip anrichten und servieren

Nach dem dritten Gang:

- ▶ Möhren dünsten
- ▶ Kalbsröllchen erwärmen, Sauce andicken
- ▶ Backofen vorheizen
- ▶ Crumble-Teig auf die Beerenfrüchte – frisch oder tiefgefroren – geben und backen
- ▶ Kalbsröllchen mit Möhren anrichten

Nach dem vierten Gang:

- ▶ Crumble mit Schokoladensahne servieren, nach Belieben Espresso dazu servieren

Tipps für einen stressfreien Abend

Wenn die Gäste kommen, können Sie zur Einstimmung auf den Abend einen Aperitif und ein Amuse-Gueule (siehe S. 14) servieren; das kleine Häppchen regt den Appetit an und macht Lust auf das Menü. Hier einige Vorschläge dazu. Servieren Sie als Aperitif beispielsweise:

- ▶ Eisgekühlten Sekt, Cava oder Prosecco mit einem Schuss Aperol oder Pfirsichlikör
 - ▶ Eisgekühlten Champagner mit frischen Erdbeerscheiben oder Granatapfelkernen
 - ▶ Eine erfrischende Bowle (Rezepte siehe S. 18–20)
- Natürlich können Sie auch Cocktails servieren, etwa einen Exotik-Cocktail für 4 Personen. Dafür den Saft von 3 Limetten, 6 Zentiliter Passionsfruchtsirup und 10 Zentiliter Wodka in einem Shaker auf zerstoßenem Eis shaken, dann durch ein Sieb seihen und mit Eiskwürfeln, einigen Limettenscheiben und reichlich frischer Minze in Gläsern servieren.

Besonders raffiniert an heißen Sommerabenden ist folgende feurige Himbeer-Zitrus-Granita: 250 Gramm Himbeeren mit dem Saft von 1 Orange und 1 Limette, 20 Gramm gehacktem Ingwer, 1 gehackten Chilischote und 4 Esslöffel braunem Zucker pürieren. Fruchtpüree durch ein Sieb streichen, in 1 bis 2 Eiskwürfelbehälter geben und 5 bis 6 Stunden gefrieren lassen. Fruchtiswürfel in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz grob zerstoßen. Auf vier Sektschalen verteilen und jeweils 4 Zentiliter weißen Rum darübergeben.

Stressfrei wird der Abend für Sie auch, wenn Sie alle Zutaten, die Sie noch brauchen, vorher bereitstellen.



Vorschläge für Amuse-Gueules

Gemüsesticks mit Schafskäsedip (für ca. 4 Portionen)

400 Gramm gemischtes, geputztes Gemüse – z. B. Staudensellerie, Möhren, Kohlrabi, Paprika – in Streifen schneiden. 150 Gramm cremigen Schafskäse, 5 Esslöffel gehackte Petersilie, 4 in Öl eingelegte gehackte Tomaten und 100 Gramm Schmand pürieren. Mit Cayennepfeffer, 1 Teelöffel abgeriebener Bio-Limettenschale und 1 Prise Zucker würzen. Dip zu dem Gemüse servieren (siehe Bild S. 15 rechts).

Gefüllte Käsetaschen (für 8 Portionen)

1 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal in Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden. Quadrate mit einer Mischung aus 150 Gramm geriebenem Bergkäse, 4 Esslöffel gehacktem Basilikum, 150 Gramm geviertelten Kirschtomaten und 1 in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel füllen. Dafür die Masse auf die Mitte der Teigquadrate geben und den Teig diagonal übereinander klappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 210 °C (Umluft 190 °C, Gas Stufe 4) etwa 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Noch warm servieren.

Chili-Käse-Stangen (für 4–8 Portionen)

250 Gramm Blätterteig aus dem Kühlregal in 3 x 12 Zentimeter lange Streifen schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 3 Teelöffel gehackten Rosmarin mit 1 gehackten Chili und 6 Esslöffel grob geriebenem Parmesan oder Manchego mischen. Blätterteig mit 1 verquirlten Eiweiß bestreichen und die Käse-Gewürz-Mischung sowie etwas grobes Salz darüberstreuen. Bei 210 °C (Umluft 190 °C, Gas Stufe 4) etwa 8 bis 10 Minuten im Ofen backen (siehe Bild S. 15 links).

Oder Sie verwenden für die Zubereitung Ihres Amuse-Gueules eines der Rezepte von den nachfolgenden Seiten, denn auch einige Vorspeisen eignen sich hervorragend dafür, etwa

- ▶ Gefüllte Thymian-Käse-Plätzchen (siehe S. 21)
- ▶ Ricottamuffins mit Macadamia-Minz-Pesto (siehe S. 25)
- ▶ Salatröllchen mit Erdbeer-Ingwer-Sauce (siehe S. 41).

Wenn die Gerichte als Amuse-Gueules serviert werden, reichen die Zutaten dieser Rezepte für etwa 8 Portionen.

Tipps für verschiedene Anlässe

Es gibt viele Gelegenheiten, Freunde an einem Tisch zu versammeln. Hier finden Sie noch einige Anregungen und Menüvorschläge.

Blitzmenü für spontanen Besuch:

- ▶ Thai-Salat mit Rinderfiletstreifen (siehe S. 26)
- ▶ Kokos-Chili-Risotto (siehe S. 48)
- ▶ Himbeer-Minz-Blitzeis (siehe S. 100)

Opulentes Samstagsmenü:

- ▶ Ingwer-Ziegenkäse-Mousse auf Birnencarpaccio (siehe S. 38)
- ▶ Pastinakencremesuppe (siehe S. 30)
- ▶ Wolfsbarschfilet mit Koriandertomaten (siehe S. 61)
- ▶ Wildschweingulasch mit Aprikosen (siehe S. 81)
- ▶ Portweinpflaumen mit Vanillemascarpone (siehe S. 119)

Gemütlicher Sonntagsbrunch:

- ▶ Tomatentartelettes mit Kräutersalat (siehe S. 28)
- ▶ Würzige Käse-Wein-Suppe (siehe S. 35)
- ▶ Panna Cotta mit Kräutern (siehe S. 37)
- ▶ Orientalisches Lammgulasch (siehe S. 91)
- ▶ Beerencrumble mit Schokoladensahne (siehe S. 106)

Romantisches Candlelightdinner:

- ▶ Süßkartoffel-Möhren-Suppe (siehe S. 42)
- ▶ Balsamico-Rindfleisch mit Feigen und Rucola (siehe S. 90)
- ▶ Passionsfruchtparfait (siehe S. 102)

Verwöhnen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einem kleinen kulinarischen Willkommensgruß, den Sie zu Ihrem Begrüßungsgetränk reichen, etwa mit knusprig-feurigen Chili-Käse-Stangen oder knackigen Gemüsesticks, zu denen Sie einen köstlichen Schafskäsedip servieren.





Snacks, Vorspeisen & Co.

Kleine Gerichte als Vorspeise, Willkommensgruß oder leckerer Snack zwischendurch sind nicht nur bei den Gästen immer sehr beliebt, sondern verschaffen dem Gastgeber auch Zeit, sich um die Zubereitung des Hauptgerichts oder des Desserts zu kümmern.





Erdbeer-Rosenblüten-Bowle

Zutaten für 10 Gläser

- 1 Bio-Orange
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 1 kg Erdbeeren
- 4 unbehandelte Rosenblüten
- 4 TL Rosenblütenwasser
- 2 Flaschen eisgekühlter Cava oder trockener Sekt

Zubereitungszeit 30 Minuten
plus 1 Stunde Marinierzeit

1 Orange heiß waschen und trockenreiben. Schale möglichst dünn spiralförmig abschneiden, Orange und Zitrone auspressen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Orangenschale, Orangen- und Zitronensaft, Vanilleschote, Vanillemark und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Sud 3 bis 4 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.

2 Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rosenblüten waschen, Blätter abzupfen. Vanillesud mit Rosenblütenwasser verrühren und über die Erdbeeren geben. Die Hälfte der Rosenblütenblätter hinzufügen, vorsichtig vermengen und abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3 Kurz vor dem Servieren die Früchte mit dem Sud in ein Bowlengefäß oder eine große Glasschale füllen, Vanilleschote und Orangenschale entfernen. Restliche Rosenblütenblätter zur Bowle geben und mit eisgekühltem Cava oder Sekt auffüllen. Nach Belieben einige Eiswürfel hinzufügen und sofort servieren.



Unbehandelte Rosenblüten gibt es in gut sortierten Gemüsegeschäften, Blumenläden oder im Internet bei speziellen Versandhändlern. Cava – katalanischer Qualitätsschaumwein – gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Verwenden Sie für die Bowle trockenere (»Brut«) oder sehr trockenere (»Extra Brut«) Cava.



Die Blütenblätter von frischen, unbehandelten Rosen verleihen dieser Bowle den besonderen Deko- und Geschmacksbuff.





Melonenbowle

1 Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras waschen, putzen und in etwa 1 Zentimeter breite Ringe schneiden. 1 Orange und 1 Limette heiß waschen, trockenreiben und möglichst dünn schälen. Saft aller Zitrusfrüchte auspressen. Minze waschen und trockenschüteln. Ingwer, Zitronengras, Zitruschale, Zitrusensaft und Zucker mit 150 Milliliter Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zwei Drittel der Minze hinzufügen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Sud beiseitestellen und abkühlen lassen.

2 Melonen halbieren. Kerne entfernen, Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen.

3 Sud durch ein Sieb gießen, die festen Bestandteile dabei kräftig ausdrücken. Die Flüssigkeit über die Melonenkugeln geben. Restliche Minzeblättchen von den Stielen zupfen und zu den Früchten geben. Früchte in dem Sud 1 Stunde marinieren, dabei kalt stellen.

4 Kurz vor dem Servieren die Früchte mit dem Sud in ein Bowlengefäß oder eine große Glasschale füllen und mit eisgekühltem Mineralwasser und einigen Eiswürfeln auffüllen. Sofort servieren.

Zutaten für 8–10 Gläser

60 g frischer Ingwer
 6 Stängel Zitronengras
 2 Bio-Orangen
 2 Bio-Limetten
 2 Bund Minze
 150 g Zucker
 1 reife Ogenmelone
 1 reife Charentaismelone
 1½ l sehr kaltes Mineralwasser
 Eiswürfel

Zubereitungszeit 40 Minuten
 plus 1 Stunde Marinierzeit



So wird die Bowle besonders dekorativ: Früchte wie Himbeeren oder Johannisbeeren in kleine Motiv-Eiswürfelbehälter – z. B. Fische – legen, mit Weißwein auffüllen und einfrieren. Die gefrorenen Frucht-Wein-Würfel kurz vor dem Servieren in die Bowle geben.





Himbeer-Cassis-Bowle

Zutaten für 10 Gläser

- 2 Bio-Limetten
- 1 Bund Thai-Minze
- 150 ml schwarzer Johannisbeerlikör (z. B. Crème de Cassis)
- 1 Flasche eisgekühlter trockener Weißwein
- 750 g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 1 Flasche eisgekühlter trockener Sekt

Zubereitungszeit 15 Minuten

1 Limetten heiß waschen und trockenreiben. 1 Limette in Scheiben schneiden, zweite Limette auspressen. Thai-Minze waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen.

2 Limettensaft und Johannisbeerlikör verrühren und in ein Bowlengefäß füllen. Limettenscheiben und Thai-Minzeblättchen dazugeben. Mit dem Weißwein auffüllen und die tiefgefrorenen Himbeeren hinzufügen. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Sekt auffüllen und sofort servieren.



Besonders dekorativ wirkt die Bowle, wenn die Bowlengläser einen Zuckerrand haben. Dafür den Glasrand mit etwas Zitronensaft anfeuchten und in Zucker tauchen. Zum Schluss eine Limettenschalenspirale daran hängen – fertig!



Der frisch gepresste Limettensaft und der eisgekühlte Sekt machen aus der Himbeer-Cassis-Bowle ein sommerlich-erfrischendes Vergnügen.





Gefüllte Thymian-Käse-Plätzchen

1 Thymian waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Mit Mehl und Salz in eine Schüssel geben und alles gut vermengen. Hefe in 300 Milliliter lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Öl zum Mehlgemisch geben. Den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 40 Minuten gehen lassen.

2 Pecorino grob hobeln. Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Käse mit Frühlingszwiebeln und Basilikum mischen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

3 Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 4–5) vorheizen. Hefeteig nochmals gründlich verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe von 40 x 30 Zentimetern ausrollen. Zwölf Teigkreise (10 cm Ø) ausstechen. Die Käsemischung in die Mitte der Teigkreise setzen. Teigkreise zusammenklappen, die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Käseplätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten im Ofen backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Zutaten für 12 Stück

1 Bund Thymian
 500 g Mehl
 ½ TL Salz
 20 g frische Hefe
 3 EL Öl
 200 g Pecorino
 150 g Büffelmozzarella
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Bund Basilikum
 Pfeffer, frisch gemahlen
 Salz
 Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungszeit 20 Minuten
 plus 40 Minuten Gehzeit
 und 15 Minuten Backzeit



Diese Teigtaschen lassen sich gut vorbereiten und einfrieren. Kurz bevor die Gäste kommen, die tiefgefrorenen Thymian-Käse-Plätzchen nochmals kurz im heißen Backofen 5 bis 6 Minuten aufbacken.





Fenchel-Orangen-Salat mit Strudelpäckchen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Fenchelknolle (ca. 350 g)
- 1 TL Fenchelsamen
- Szechuanpfeffer
- Salz
- 2 EL Anislikör
- 1 Bund Petersilie
- 200 g cremiger Schafskäse
- 150 g Strudelteig (aus dem Kühlregal)
- 40 g Butter
- 50 g Pinienkerne
- 2 Orangen
- 50 g schwarze Oliven
- 4 EL Olivenöl

Zubereitungszeit 30 Minuten
plus 20 Minuten Backzeit

1 Fenchel waschen, putzen, halbieren und vom Strunk befreien. In feine Scheiben hobeln. Fenchelsamen und etwas Szechuanpfeffer in einem Mörser fein zerstoßen. Über die Fenchelscheiben streuen, mit Salz würzen und mit Anislikör begießen.

2 Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) vorheizen. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Schafskäse in vier Stücke schneiden. Strudelteigblätter in zwölf 14 x 14 Zentimeter große Quadrate schneiden.

3 Butter zerlassen. Pro Päckchen jeweils drei Strudelteigquadrate mit Butter bestreichen und übereinander legen. Jeweils 1 Stück Schafskäse auf die Päckchen geben. Mit Petersilie bestreuen. Schafskäse einwickeln, dabei die Teigenden an den Seiten fest zusammendrücken. Strudelteigpäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten im Ofen backen.

4 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Orangen schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Orangen filetieren, Saft auffangen. Orangenfilets, Saft, Oliven und Olivenöl zum Fenchel geben und vorsichtig mischen. Mit Pinienkernen bestreuen. Den Fenchel-Orangen-Salat mit den Strudelpäckchen servieren.

Der Salat schmeckt auch mit Schafskäse und knusprigem Fladenbrot. Dann einfach die Strudelpäckchen weglassen.



Der Fenchel wird mit zerstoßenen Gewürzen bestreut, die mit Schafskäse gefüllten Strudelpäckchen werden im Ofen gebacken und zu den Orangenfilets serviert.







VOX Television GmbH, Diane Dittmer

VOX Kochen für Gäste

eBook

ISBN: 978-3-641-05079-5

Südwest

Erscheinungstermin: September 2010

Das neue Vox-Kochen-Konzept

Ob unerfahren, geübt oder eher kreativ beim Kochen, hier findet jeder das passende Rezept und hilfreiche Anregungen, sein Können noch weiter auszubauen und zu verfeinern. Die neue Kochbuchreihe „VOX Kochen!“ vermittelt Küchenwissen und Know-how auf spielerische Weise, nach dem Motto „Learning by cooking“. Lassen Sie sich begleiten auf Ihrem Weg zum routinierten Profikoch. Dieses Buch bietet über 70 neue Anregungen für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts für alle, die ihren Gästen Besonderes bieten wollen. Mit den individuellen Rezepten, den Tipps für die optimale Vorbereitung sowie raffinierten Deko- und Einladungsideen wird jeder kulinarische Empfang zum Erfolg.