

Ulrich Kuhn-Hein

GU KÜCHEN-RATGEBER

Verzieren und Garnieren

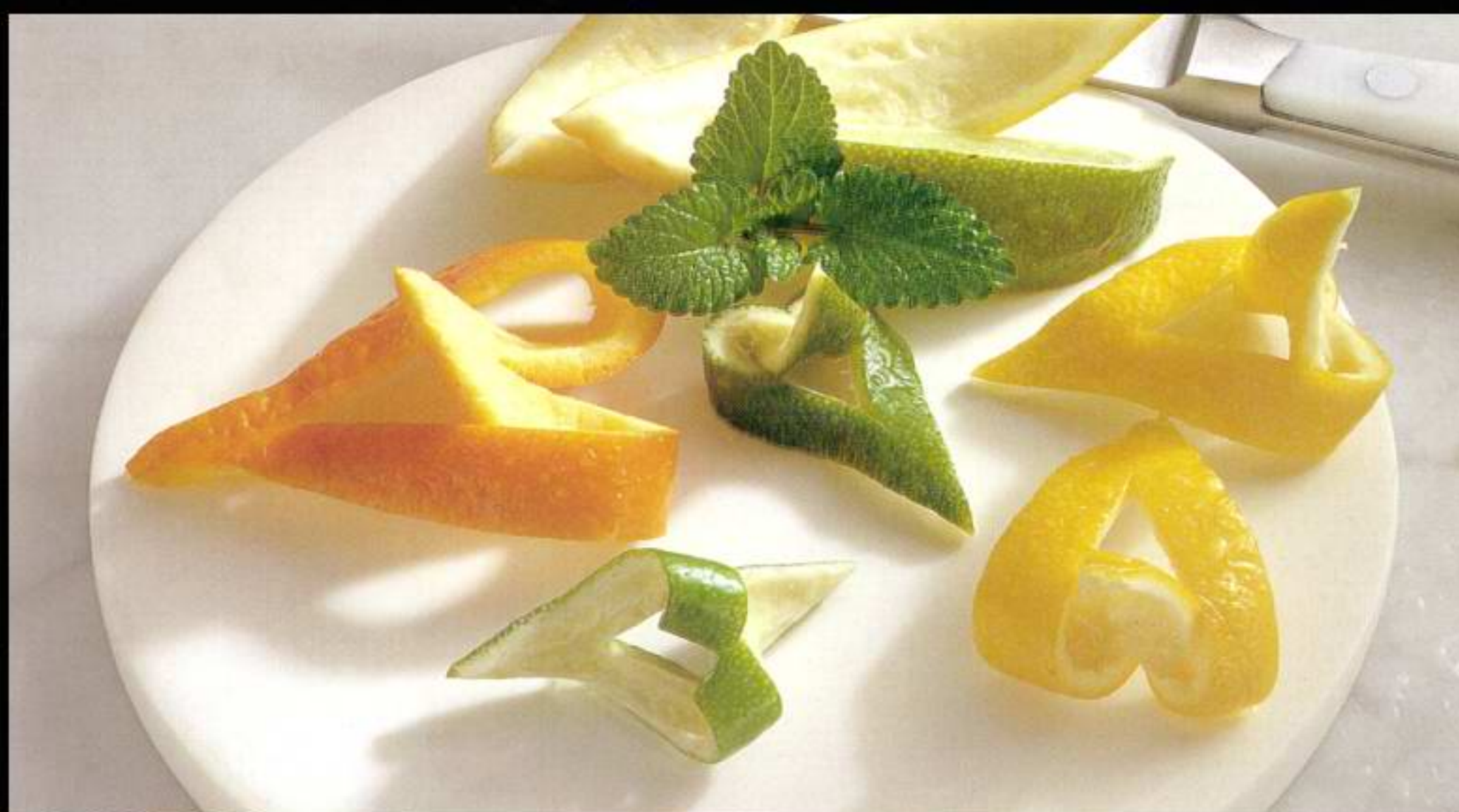
JEDES REZEPT IN FARBE



Pfiffige Dekorations-Ideen, zum Anbeißen schön: Möhrenkrönchen, Chilipalme, Zitronenspitzen, Roter Zwiebelstern, Feengespinst... Alles gelingt leicht

*Zauberhafte Dekorationsvorschläge für warme und kalte Gerichte,
für Süßes und Pikantes – mit Rettichblüten, Zucchinihörnchen,
Feigenstern, Traubenfächer... Alles gelingt
spielend leicht mit den genauen Schritt-für-Schritt-
Beschreibungen und praktischen Tips.*

JEDES REZEPT VON GU DOPPELT GEPRÜFT





Beim Essen und Genießen

werden in erster Linie Geschmack- und Geruchssinn angesprochen. Aber auch das Auge soll auf seine Kosten kommen. Erst eine schöne Dekoration gibt Ihrem Gericht den letzten Schliff. Mit wenigen Zutaten und ganz normalen Küchenutensilien wie Messer, Sparschäler oder Spritzbeutel mit unterschiedlichen Tüllen lassen sich im Handumdrehen dekorative Garnituren herstellen. Versuchen Sie es selbst, denn es ist wirklich nicht schwer. Lassen Sie sich von den Vorschlägen inspirieren und entwickeln Sie Ihre eigenen Kreationen.

Die Farbfotos gestalteten Odette Teubner und Kerstin Mosny



Eine schöne Garnitur erfordert oft weniger Aufwand, als Sie vermuten würden. Wichtig ist vor allem das richtige Handwerkszeug.

Ausstechformen

haben Sie bestimmt jede Menge für Ihre Weihnachtsbäckerei. Wenn Sie neue Formen kaufen wollen, sollten Sie zu Metallformen greifen, denn sie sind stabil und können sogar in der Spülmaschine gespült werden. Nehmen Sie verschiedene Größen: Kleine Formen zum Beispiel eignen sich

für Geleegarnituren. Sie können damit aber auch Figuren aus Gemüsescheiben ausstechen. Die größeren Formen können Sie für Gebäck nehmen oder für Dekorationen aus Brot.

Kernhausausstecher

Damit können Sie Kerngehäuse und runde Stangen aus Käse, Gemüse oder Obst ausstechen.

Kugelausstecher

Dieses Werkzeug gibt es in verschiedenen Größen. Sie

können damit aus Früchten und Gemüse durch kräftiges Eindrehen Kugeln ausstechen oder Hohlräume schaffen.

Messer

Für die Garnituren in diesem Buch benötigen Sie ganz normale Küchenmesser in verschiedenen Größen.

Die Grundausstattung: ein kleines, starkes und ein kleines, biegsames Küchenmesser, ein großes Messer mit dünner Klinge und eines mit Wellenschliff und ein großes Hackmesser oder ein Wiegemesser, falls Sie etwas ganz fein hacken müssen.

Wichtig bei allen Messern: Scharf müssen sie sein, sonst nutzt das teuerste Messer nichts

Unentbehrliches Handwerkszeug für schöne Garnituren sind Ausstechformen, Kernhaus- und Kugelausstecher, verschiedene Küchenmesser, Riefen- oder Rillenschneider und Sparschäler.





Bei etwas aufwendigeren Garnituren können moderne Küchengeräte gute Dienste leisten. Töpfe und Schüsseln in verschiedenen Größen brauchen Sie immer.

und die Verletzungsgefahr erhöht sich. Denn mit einem stumpfen Messer können Schnitte nicht exakt ausgeführt werden, es kann leichter abrutschen und Sie können sich so oft schwerer verletzen als mit einem scharfen Messer. Mit Messern immer vorsichtig umgehen.

Riefen- oder Rillenschneider

Mit diesem Gerät lassen sich die Schalen von Früchten oder Gemüse mit hübschen Streifenmustern verzieren.

Sparschäler

Es gibt zwei Sorten: Die halbrunden, messerähnlichen, mit denen Sie auch Kerngehäuse ausstechen oder die Schalen von Melonen verzieren können. Und dann gibt es noch die Schäler mit auswechselbarer Klinge, wesentlich stabiler, haltbarer und normalerweise preiswerter, mit denen Sie auch Spargel schälen können.

Friteuse

Mit ihr lassen sich viele schöne Garnituren zaubern: Zum Bei-

spiel die frittierten Kartoffelständchen, die Tintenfischgitter oder die süßen Salbeimäuschen, aber auch andere dekorative Garnituren.

Küchenmaschinen

können beim Herstellen mancher Garnituren helfen: Mit dem Pürierstab lassen sich ganz schnell Fruchtsaucen pürieren. Die Universal-Haushaltsmaschine kann Gemüse in Scheiben schneiden, Nüsse und Kräuter hacken, Sahne schlagen und Teige rühren. Wer ein solches Wunderwerk der Technik, das, nebenbei gesagt, nach jedem Einsatz gespült werden muß, nicht besitzt, macht es bei einiger Übung mit dem Messer oder

dem Schneebesen ebenso gut. Praktisch ist auch ein elektrisches Handrührgerät, mit dem Sie Sahne oder Eiweiß steif schlagen oder leichte Teige rühren können.

Töpfe und Schüsseln

in verschiedenen Größen können Sie nie genug haben. Sind die Schüsseln aus Edelstahl, können Sie sie auch für ein Wasserbad verwenden.

Backpapier

Wenn mit Glasur Überzogenes zum Trocknen gestellt oder kurz gelagert werden muß, ist dieses Spezialpapier ideal, weil nichts daran kleben bleibt.

Butterhölzer

Mit diesen gerillten Holzbrettchen können Sie Butterkugeln anfertigen. Die Holzbrettchen vor der Verwendung kurz wässern, dann klebt die Butter nicht.

Kuchengitter

Zum Auskühlen von Gebäckstücken oder zum Überziehen und Abtropfenlassen kleiner Garnituren.

Nudelholz

Mit diesem Rundholz werden Teige flach ausgerollt.

Palette

Mit diesem flachen Schieber lassen sich heiße Gebäckstücke leicht vom Backblech heben und Massen, wie Glasuren, Teige oder Cremes, glattstreichen.

Pinsel

Küchenpinsel sind praktisch zum Glasieren von Gebäckstücken oder auch zum Überziehen kleiner Garnituren mit Gelee. Ihr Stiel sollte aus Holz sein, die Borsten aus Kunststoff. Die Pinsel sollten hitzebeständig sein, damit Sie sie gut auswaschen können.

Sieb

Mit diesen Haarsieben können Sie »haarfine« Puderzucker aussieben oder Fruchtsaucen durchpassieren.

Schneebesen

Damit können Sie Saucen und Cremes verrühren, Eiweiß und Sahne steif schlagen oder leichte Teige mischen.

Spieße

Möglichst keine Plastikspieße verwenden. Nehmen Sie lieber Holz- oder Metallspießchen. Holzspieße können Sie problemlos mitbraten oder -fritieren. Da sie weich sind, kann man sich nicht so leicht verlet-

zen und Sie tun auch noch etwas für die Umwelt. Metallspießchen lassen sich gut reinigen und können für kalte Platten immer wieder verwendet werden.

Spritzbeutel mit Spritztüllen

Es gibt sie in vielen Größen und die Spritztüllen in vielen Formen. Wenn Sie etwas spritzen wollen, dann kaufen Sie lieber die stabilen Profi-Spritzbeutel (gibt es in Fachgeschäften) und nur genau die Tüllen, die Sie im Moment benötigen. Die preiswerteren Plastikspritzbeutel können nicht ausgekocht werden und halten nicht lange.

Es gibt viele nützliche Küchenhelfer, die Ihnen die Zubereitung raffinierter Garnituren erleichtern können: Backpapier und Kuchengitter zum Abtrocknen, Butterhölzer oder -model zum Formen, Pinsel zum Überglänzen und Glasieren, eine Palette zum Glattstreichen von Cremes und zum Abheben von Gebäck, Siebe zum Überpudern oder Passieren. Ein Nudelholz für Teige, Spießchen zum Feststecken und Spritzbeutel mit -tüllen zum Verziern.



TIPS FÜR DIE PRAXIS

Butter zum Kugeln

Für diese klassische Dekoration aus Butter benötigen Sie zwei »Butterhölzer« oder »Butterbrettchen«, die Sie in jeder Haushaltswarenabteilung bekommen. Wenn Sie viele dieser Butterkugeln rollen, können Sie sie schön auf einer Platte in Traubenform anrichten.

Zutaten für 10 Kugeln:

250 g Butter

1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß

1 Eßl. gehackte Petersilie

Was Sie sonst noch brauchen:

2 Butterhölzer

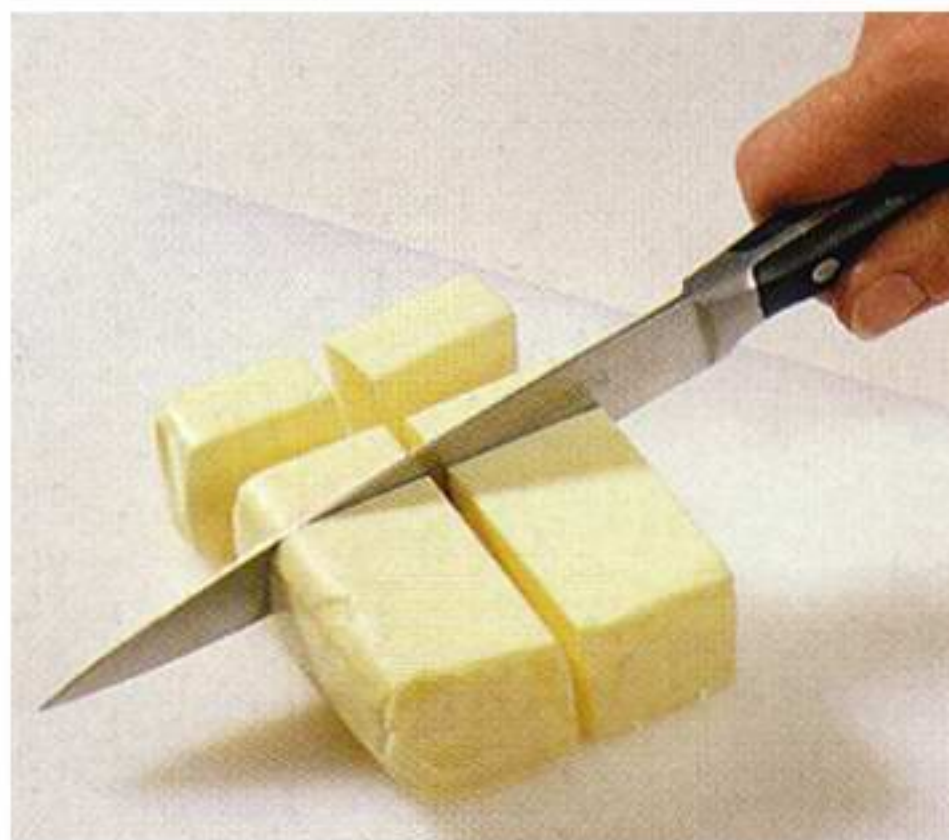
1 kleine Schüssel

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten



1. Die Butterbrettchen etwa 5 Minuten vor Gebrauch in kaltes Wasser legen, damit die Butter später nicht daran kleben bleibt.



2. Inzwischen die Butter in 10 gleich große Stücke schneiden und noch einmal kurz in den Kühlschrank zurücklegen. Eine kleine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen.



3. Jedes einzelne Butterstück zwischen den gerillten Innenseiten der Butterbrettchen durch kreisendes Rollen zur Kugel formen. Die fertige Kugel in das Eiswasser geben, damit sie ihre Form behält.



4. Wenn Sie die Kugeln gerne farbig mögen, nehmen Sie sie aus dem Wasser und lassen sie auf Haushaltspapier abtropfen. Jeweils auf einen Teller das Paprikapulver und die Petersilie geben und einige Kugeln darin rollen, bis sie ganz bedeckt sind.

Currybutter-rosetten

Die Rosetten lassen sich problemlos einige Tage im voraus zubereiten. Sie passen ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch und Gemüse oder zu Roastbeef. Wenn Ihnen Curry nicht schmeckt, verwenden Sie Paprikapulver, gehackte Kräuter oder Tomatenmark.

Zutaten für etwa 10 Rosetten:

150 g weiche Butter

2 Eßl. Crème double

1 Teel. Currypulver

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

2 unbehandelte Zitronen

einige Zweige Dill

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Schüssel

1 Schneebesen

1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

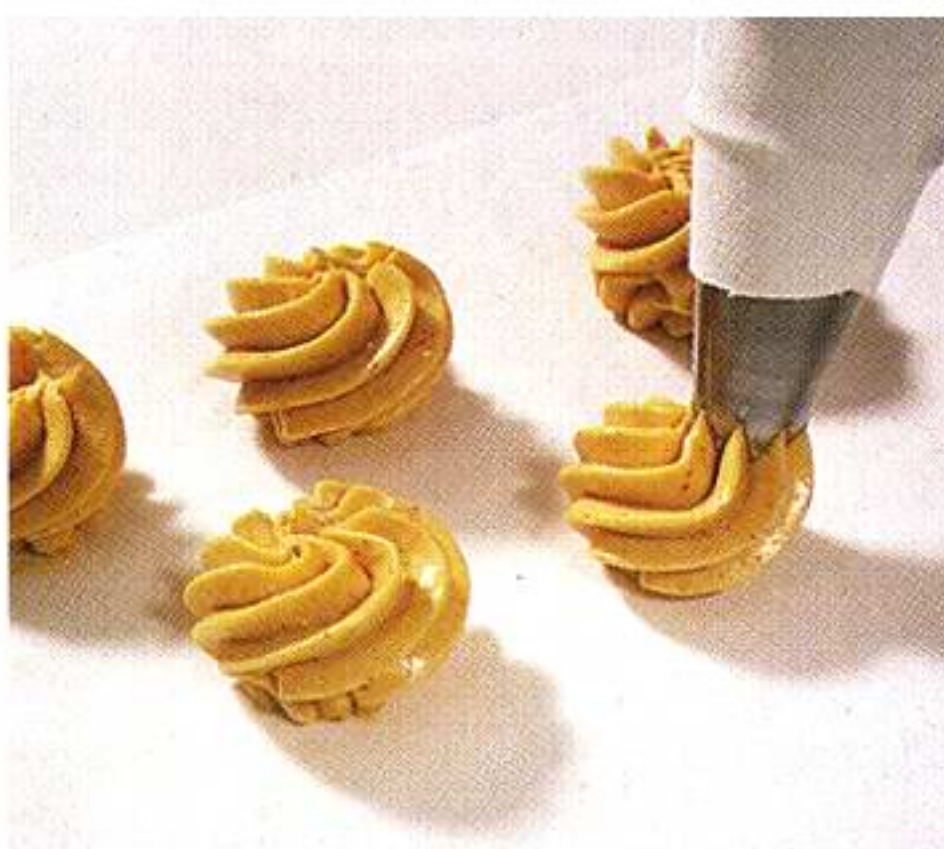
1 kleine Metallplatte

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon etwa 1 Stunde Kühlzeit)

Tip!

Wenn Sie die Currybutter-rosetten auf Vorrat zubereiten, dann bedecken Sie die fertigen Sterne vorsichtig mit Frischhaltefolie und stellen sie auf der Platte in das Gefrierfach.



1. Die weiche, aber nicht flüssige Butter in eine Schüssel geben und mit der Crème double verrühren. Den Curry dazugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Masse darf nicht zu weich werden, damit man sie noch spritzen kann. Den Spritzbeutel mit der Sterntülle aufhalten und die Masse einfüllen. Den Beutel am oberen Ende zudrehen und in den Kühlschrank legen.

3. Ein Stück Pergamentpapier auf die Arbeitsfläche legen. Den Spritzbeutel aus dem Kühlschrank nehmen und die Masse in gleichmäßigen Rosetten auf das Papier spritzen. Im Gefrierfach etwa 10 Minuten anfrosten lassen.

4. Den Dill waschen und trockenschütteln. Die Zitronen waschen und in etwa 10 schöne Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf eine Platte legen. Auf jede Zitronenscheibe eine Rosette geben, mit einem Dillzweig garnieren.

Bleichsellerie mit Gorgonzolacreme

Eine erfrischende Garnitur für große Vorspeisen- oder Käseplatten. Die Selleriestangen schmecken auch solo zum Apéritif oder als kleiner Snack zwischendurch.

Zutaten für 6–8 Stück:

1 Bleichsellerie

150 g milder Gorgonzola

2–3 Eßl. Sahne

1 Teel. Paprikapulver, edelsüß

1 kleine rote Paprikaschote

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Den Bleichsellerie putzen, die einzelnen Stangen ablösen, gründlich waschen und beiseite legen.

2. Den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und im Blitzhacker oder mit einem Pürierstab zerkleinern. In eine Schüssel geben und soviel Sahne unterrühren, daß eine spritzfähige Masse entsteht. 1 Teelöffel Paprikapulver unter die Masse rühren.

3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und auf die Selleriestangen kleine Rosetten spritzen.

4. Die Paprikaschote halbieren, waschen, von den Kernen und den weißen Trennhäuten befreien. Die Schotenhälften erst in Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Die Paprikawürfel über die Gorgonzolacreme streuen.

Tip!

Wenn Sie keinen Gorgonzola mögen, können Sie statt dessen auch Frischkäse nehmen. Würzen Sie die Frischkäsecreme nach Belieben mit reichlich Paprikapulver oder mit fein gehacktem Schnittlauch.

Rettichblüten

Für diese Garnitur benötigen Sie die kleinen, länglichen Rettiche (Mairettiche) mit rosa Schale. Die Rettichblüten wirken durch den Kontrast von rosa Schale und weißem Fleisch besonders hübsch.

Zutaten für etwa 10 Stück:

2 – 4 Rettiche

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Bürste

1 spitzes, scharfes Küchenmesser

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Die Rettiche waschen, gut abbürsten und die seitlichen kleinen Wurzeln abschneiden.

2. Den Rettich mit der Spitze vom Körper weg halten. Die Rettichspitze wie beim Bleistiftspitzen mit dem Küchenmesser mit 4–5 Schnitten rundherum anspitzen. Die Schnitte vom Körper weg ausführen.

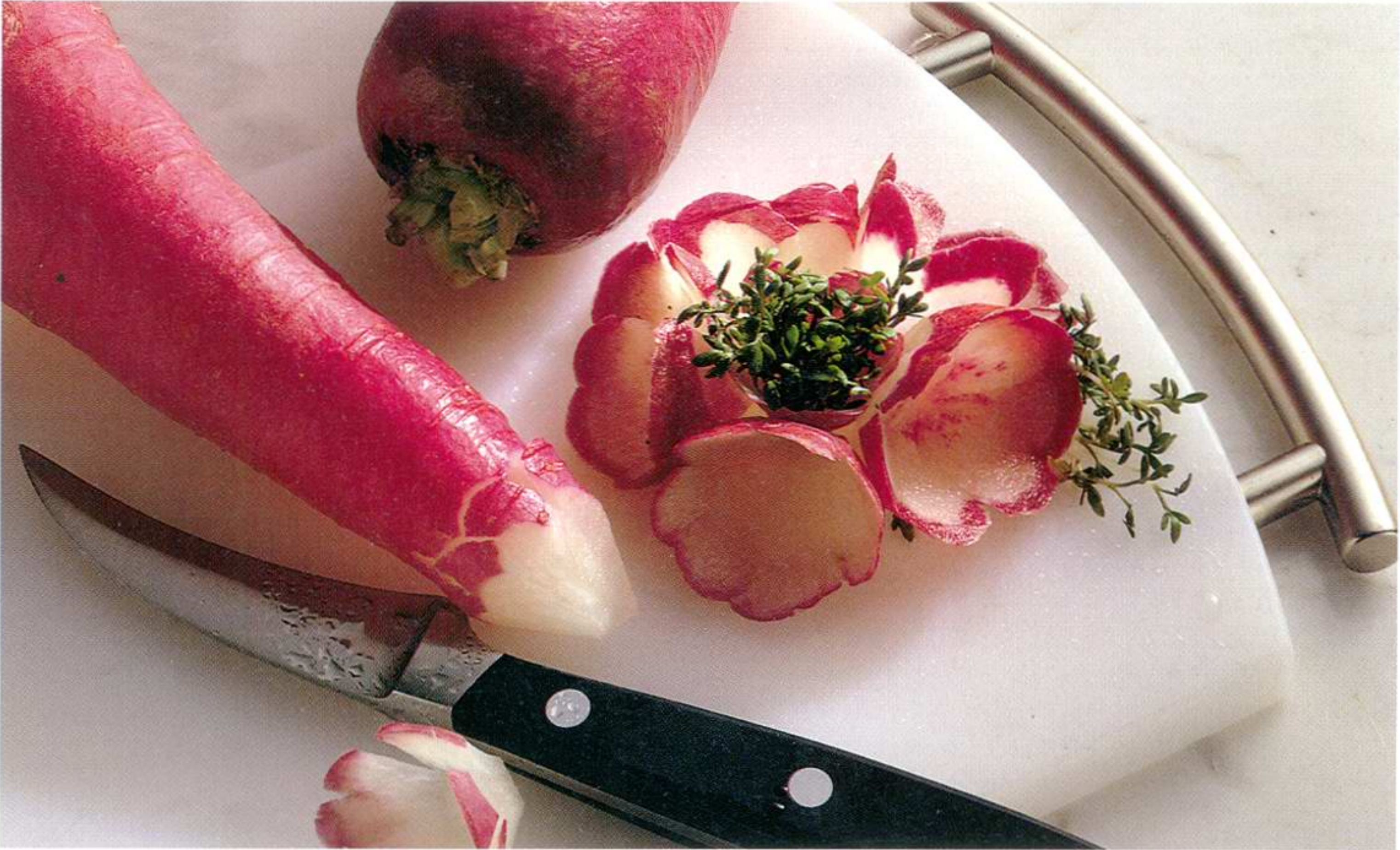
3. Diese Schnitte jetzt etwa 1/2 cm unterhalb wiederholen, ohne allerdings bis zur Mitte durchzuschneiden.

4. Wenn Sie einmal um die Rettichspitze herumgeschnitten haben, fällt die Blütenform von selbst ab oder sie läßt sich leicht abdrehen. Diesen Vorgang fortsetzen, bis der Rettich verbraucht ist. Die Blüten unter Folie bis zur Verwendung frisch halten.

*Bild oben:
Bleichsellerie mit Gorgonzolacreme
Bild unten: Rettichblüten*



FÜR SNACKS UND VORSPEISEN



Chilipalme

Sie ist zwar eßbar, aber höllisch scharf. Deswegen zeigt sie bei asiatischen Gerichten nur die ausgeprägte Würze einer Speise.

Zutaten für 4 Palmen:

je 2 kleine rote und grüne Chilischoten

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Schere

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 10 Minuten (davon etwa 1 Stunde Quellzeit)

1. Die Chilischoten waschen, trockentupfen und längs von der Spitze bis etwa 1 cm vor dem Stielansatz halbieren, aber nicht ganz auseinander-schneiden.

2. Nun mit dem Messer die Kerne herauskratzen. Vorsicht: Beim Umgang mit scharfen Schoten entweder Haushaltshandschuhe tragen oder die Hände sofort nach dem Arbeiten gründlich waschen. Auf keinen Fall mit den Fingern im Augen- oder Mundbereich reiben – die starken ätherischen Stoffe könnten Verätzungen hervorrufen!

3. Nun mit der Schere die Schotenhälften längs in dünne Streifen schneiden. Nicht ganz durchschneiden, denn die Streifen müssen am Stielansatz noch zusammenhalten.

4. Die fertige Palme in Eiswasser legen, bis die einzelnen Streifen sich zurückkringeln. Die Palme herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Gericht setzen.

Möhrenkrönchen

Zutaten für 10 Stück:

3 – 4 große Möhren

Was Sie sonst noch brauchen:

1 großen Kugelausstecher

1 scharfes Küchenmesser

1 kleine Schüssel

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 30 Minuten Quellzeit)

1. Die Möhren waschen, schälen und mit dem Kugelausstecher 10 gleichmäßig runde Möhrenkugeln ausstechen. Auf einer Seite die Kugel für die Standfläche etwas abflachen.

2. Von oben durch den Mittelpunkt mit zwei Schrägschnitten eine kleine Kerbe in die Kugeloberfläche schneiden. Zwei weitere Kerben im 60°-Winkel anbringen, so daß sich ein sechsarmiger Stern ergibt.

3. An den Seiten der Möhrenkugel in den Feldern zwischen den Sternzacken ebenfalls schräge Kerbeinschnitte machen, und zwar von oben nach unten. Dabei aber nicht ganz bis zum Boden durchschneiden.

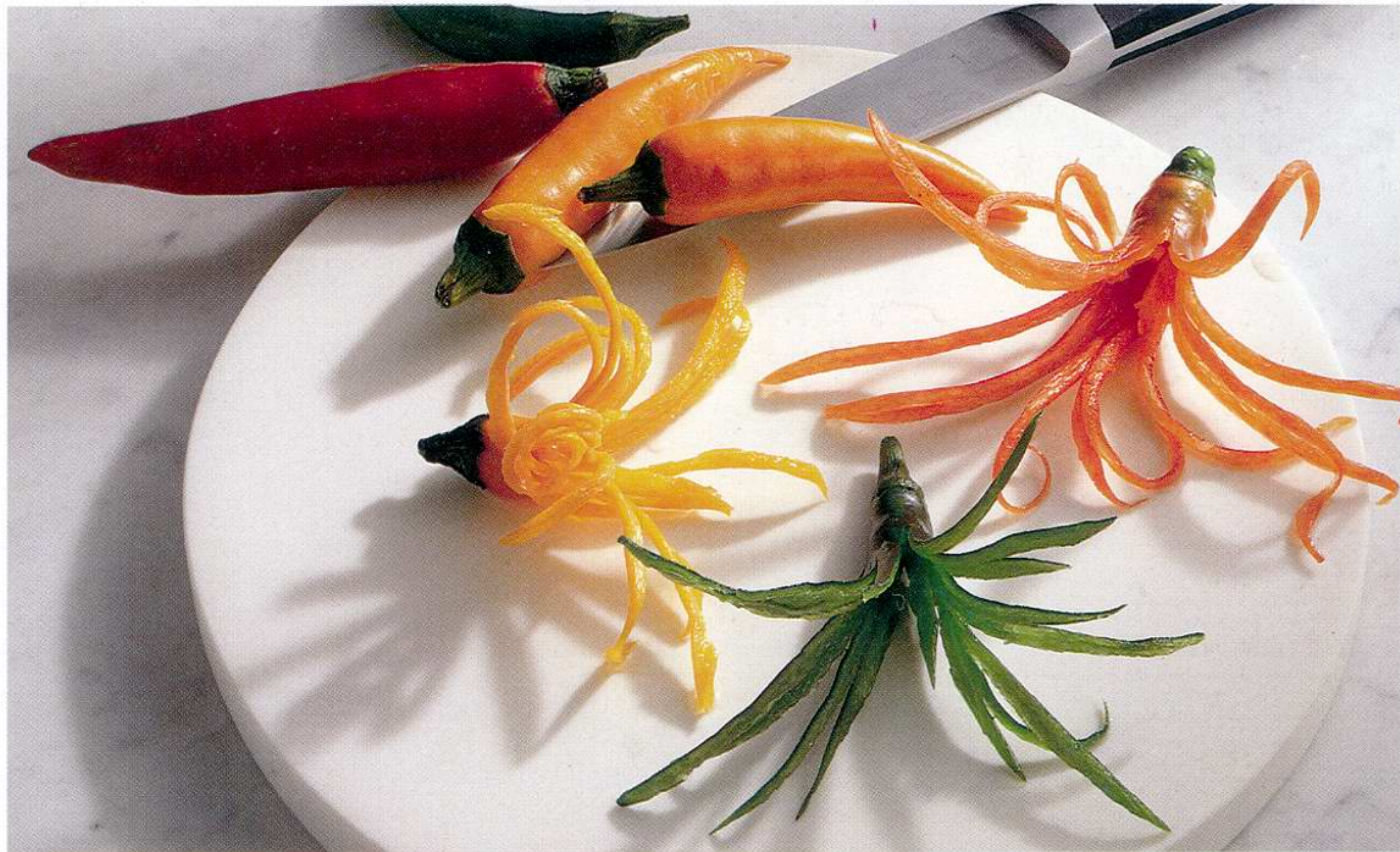
4. Die Kugeln etwa 30 Minuten in kaltes Wasser legen.

5. Wenn sich die Möhrenkrönchen im Wasser etwas entfaltet haben, herausnehmen, abtropfen lassen und bis zur Verwendung unter Folie frisch halten.

Tip!

Die Krönchen lassen sich auch ganz leicht aus Radieschen herstellen. Durch den Kontrast von roter Schale und weißem Fleisch wirken die Radieschenkrönchen besonders hübsch.

Bild oben: Chilipalme
Bild unten: Möhrenkrönchen



FÜR SNACKS UND VORSPEISEN



Spargelspitzen auf Geflügel-lebercreme

Die Spargelspitzen auf Geflügellebercreme sind die richtige Dekoration für Roastbeef, pochierten Fisch oder Geflügelbrüstchen. Sie lassen sich einige Stunden vorher zubereiten, sollten aber nicht länger als einen Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zutaten für 10 Stück:

10 weiße Spargelstangen

10 grüne Spargelstangen

100 g feine Geflügellebercreme (aus dem Feinkostgeschäft)

Salz

1 Prise Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

2 unbehandelte kernlose Orangen

50 g Sahne

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

1 kleines Bund Dill

2 Blatt weiße Gelatine

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Sparschäler

1 Topf

3 kleine Schüsseln

1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

1 Pinsel

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden (davon etwa 1 Stunde Kühlzeit)

1. Den weißen Spargel ganz, den grünen nur im unteren Drittel schälen. Die Enden abschneiden. Die Geflügellebercreme kühl stellen.

2. Reichlich Wasser mit Salz, dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen, den Spargel darin in 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen. Nach etwa 10 Minuten die erste Garprobe machen: Eine Spargelstange herausheben und hinter dem Kopf etwas zusammendrücken. Gibt sie dem Druck nach, den Topf vom Herd ziehen und den Spargel noch einige Minuten im Wasser nachziehen lassen.

3. Den Spargel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Dann auf einem Tuch trockentupfen und die Spargelspitzen etwa 5 cm lang abschneiden. Die restlichen Spargelstangen für einen Salat oder als Suppeneinlage verwenden.

4. Die Orangen heiß waschen, trockentupfen und in 10 schöne Scheiben schneiden. Diese Scheiben auf einem Backblech oder Tablett anordnen.

5. Die Sahne sehr steif schlagen. In einer anderen Schüssel die gekühlte Geflügellebercreme mit etwas Sahne verrühren. Nur soviel Sahne hinzufügen, daß eine spritzfähige Masse entsteht.

6. Diese Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Rosettenform auf die Orangenscheiben spritzen.

7. Den Dill waschen, trockenschleudern und von den Stielen zupfen. Jeweils 1 grüne und 1 weiße Spargelspitze auf die

Geflügellebermousse legen, andrücken und mit einem Dillsträußchen garnieren.

8. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in 100 ml heißem Wasser auflösen. Vom Herd nehmen. Sobald die Gelatine zu gelieren beginnt, die Glasur mit dem Pinsel vorsichtig über die Dekorationen tupfen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Die Spargelspitzen auf Geflügellebercreme brauchen zwar ein bißchen Zeit, dafür sehen Sie aber besonders dekorativ aus und schmecken köstlich.



FÜR SNACKS UND VORSPEISEN

Eierkörbchen

Zutaten für etwa 8 Stück:

4 Eier

1 Eßl. Remoulade

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Teel. Forellenkaviar

4 Teel. Deutscher Kaviar

2-3 Dillzweige

Was Sie sonst noch brauchen:

1 kleinen Topf

1 scharfes Küchenmesser

1 Teelöffel

1 kleine Schüssel

1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

Für Gäste

- Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten

1. In dem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Eier ansetzen, in das kochende Wasser geben und in etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze hart kochen. Die Eier herausnehmen und kalt abschrecken.

2. Die Eier schälen und quer halbieren. Die runden Enden abschneiden, damit die Eihälften stehen können. Die Eigelbe mit dem Teelöffel herausnehmen und in die Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken und mit der Remoulade zu einer geschmeidigen Creme verrühren.

3. Die Masse in den Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Den Spritzbeutel oben zusammenrehen und die Masse in die Eihälften spritzen.

4. Je 1 Teelöffel Forellenkaviar auf die Creme in den vier Eihälften geben. Auf die restlichen Eihälften je 1 Teelöffel Deutschen Kaviar geben.

5. Den Dill waschen und trockenschütteln. Jede Eihälfte mit einem kleinen Dillzweigchen garnieren.

Tip!

Statt der Remoulade können Sie die Eigelbe auch mit Crème fraîche verrühren. Wenn es schnell gehen soll, lassen Sie die Eigelbe in den Eiern und geben den Kaviar oben drauf.

Miesmuschel-schmetterlinge

Eine kleine Garnitur für warme und kalte Fischvorspeisen.

Zutaten für etwa 8 Stück:

100 ml Weißwein

Salz

20-25 geputzte, geschlossene

Miesmuscheln

1/2 Bund Schnittlauch

Was Sie sonst noch brauchen:

1 mittelgroßen Topf

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

1. Den Weißwein und die gleiche Menge Wasser in

einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz würzen.

2. Die Miesmuscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten und in die kochende Flüssigkeit geben, den Deckel auflegen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Muscheln sich geöffnet haben. Den Topf vom Herd ziehen und die Muscheln bis zum Servieren im Sud warm halten.

3. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und pro Schmetterling 2 schöne Schnittlauchhalme, die später die Schmetterlingsfühler darstellen sollen, bereitlegen.

4. Wenn angerichtet ist, die Muscheln aus dem Sud nehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Jetzt noch geschlossene Muscheln wegwerfen, sie sind schlecht. Die anderen Muscheln aufklappen und das Muschelfleisch vorsichtig auslösen.

5. Pro Teller 1 aufgeklappte Muschel an den Tellerrand legen, die leere Muschelschale mit Muschelfleisch aus einer anderen Muschel füllen und die beiden Schnittlauchhalme zwischen die Muschelhälften legen, so daß ein Schmetterlingsbild entsteht.

Bild oben: Eierkörbchen

Bild unten:

Miesmuschelschmetterlinge



FÜR SNACKS UND VORSPEISEN



Avocado-Mango-Fächer

Eine harmonische Dekoration in Leuchtendgelb und Zartgrün. Sie paßt zu allen kalten und lauwarmlen Fischvorspeisen und zu Schalltieren. Aber auch zu kaltem, pochiertem Kalbsfilet.

Zutaten für 2 Fächer:

1 feste Avocado

Saft von 1/2 Zitrone

1 kleine, reife Mango

einige Blättchen Minze

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Sparschäler

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Die Avocado längs halbieren und die Hälften durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung voneinander lösen. Den Kern herausheben. Die Schale mit einem Messer sehr vorsichtig abziehen.



2. Die Hälften von der dickeren Seite her mehrmals längs einschneiden. Die Spalten sollen am dünnen Ende noch zusammenhängen. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, sonst wird das Avocadofleisch braun.

3. Die Mango schälen und von dem Fruchtfleisch längs bis zum ovalen, flachen Kern Spalten abschneiden.

4. Die Mangospalten in die Zwischenräume der beiden Avocadofächer stecken und auf einer Platte anrichten. Mit einigen Minzeblättchen garnieren.

Gefüllte Oliven

Eine ganz einfache und schnelle Garnitur für die Vorspeisenplatte, zum Apéritif oder einfach nur so zum Knabbern.

Zutaten für 20 Stück:

je 10 große grüne und schwarze Oliven

10 gesalzene, geschälte Mandeln

10 milde, rote Piri-Piri oder andere kleine Pfefferschoten

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Entsteiner (ersatzweise ein Küchenmesser)

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

1. Die Oliven entkernen und auf Haushaltspapier sorgfältig trockentupfen.

2. Eine Hälfte der Oliven mit je 1 gesalzene Mandel füllen. Die Mandeln sollen oben noch zur Hälfte herausschauen. Wenn Sie lieber Pistazien oder andere Nüsse mögen, nehmen Sie diese.

3. Die andere Hälfte der Oliven mit je 1 Piri-Piri füllen.

Tip!

Sollten Sie kein Liebhaber der scharfen Piri-Piri sein, dann nehmen Sie entweder normalen Tomatenpaprika, den Sie in kleine Stücke schneiden. Oder Sie verwenden zur Füllung etwas ganz anderes, zum Beispiel kleine Nordseekrabben.

*Bild oben: Avocado-Mango-Fächer
Bild unten: Gefüllte Oliven*



FÜR SNACKS UND VORSPEISEN



Kresse- tomaten

Eine üppige Verzierung für den sommerlichen Abendtisch oder als Mittelpunkt einer Salatvor-
speise. Wachteleier bekom-
men Sie mittlerweile fast überall
frisch, sonst können Sie auch
gekochte Wachteleier aus dem
Glas nehmen. Bei frischer
Ware sollten Sie als zusätz-
liche Garnitur einige Schalen-
hälften an den Teller- oder Plat-
tenrand setzen. Sind keine
Wachteleier zu bekommen,
dann fragen Sie Ihren Händler
nach Junghenneneiern. Das
sind die ersten kleinen Eier der
jungen Legehennen. Sie sind
nicht viel größer als Wachtel-
eier, haben aber einen ande-
ren Geschmack.

Zutaten für 4 Stück:

4 mittelgroße Tomaten

*8 Wachteleier (ersatzweise Jung-
henneneier)*

*2 Kästchen Gartenkresse (oder die
gleiche Menge selbstgezogene
Kresse)*

Salz aus der Mühle

Was Sie sonst noch brauchen:

1 kleines scharfes Küchenmesser

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa
30 Minuten

1. Die Tomaten waschen und
trockenreiben. Im oberen Drittel
mit dem Küchenmesser einen
Zickzackrand mit großen
Zacken ausstechen. Es sollten
8 Zacken sein.

2. Das Fruchtfleisch mit einem
spitzen Löffel herausholen und
die Tomate zum Austropfen
umgekehrt auf Haushaltspapier
stellen.

3. Wasser in einem Topf zum
Kochen bringen. Die Wachtel-
eier (oder Junghenneneier)
darin in etwa 8 Minuten hart
kochen.

4. Die Eier in kaltem Wasser
abschrecken und abkühlen las-
sen. Die Eier schälen, dabei
einige Schalenhälften möglichst
vollständig abheben und bei-
seite legen.

5. 4 Eier der Länge nach vier-
teln, die restlichen 4 Eier ganz
lassen.

6. Die Gartenkresse (oder
die selbstgezogene Kresse)
am besten mit einer Schere
abschneiden, waschen und
trockenschleudern.

7. Die Tomaten wieder umdre-
hen und mit der Gartenkresse
so füllen, daß die grünen Blätt-
chen oben herausschauen.

8. Die Eierviertel mit der schma-
len Seite nach unten auf der
Kresse in die Tomatenzacken
legen. Die Eierviertel sollen nach
außen etwas überstehen.

9. In die Mitte jeweils 1 gan-
zes Ei setzen. Alles mit etwas
Salz bestreuen. Rund um die
Garnitur ein paar Schalenhäf-
ten verteilen, eventuell ebenfalls
mit kleinen Büscheln Kresse fül-
len und fertig – sieht gut aus
und schmeckt ganz frisch!

Varianten:

Tomate mit Garnelen- füllung

Die Wachteleier durch mittel-
große Garnelen ersetzen und
die Kresse durch gehackten
Mozzarella (1 Kugel). Über
den Käse noch etwas French-
Dressing geben. Mit einigen
Dillzweigen schmücken. Ideal
für die feine Fischplatte oder
eine kalte Fischvorspeise wie
Räucherlachs oder eine Fisch-
terriner.

Tomate mit Spargel- füllung

Grünen Spargel am unteren
Drittel schälen, in Salzwasser
bißfest garen und abkühlen las-
sen. Die Stangen in mundge-
rechte Stücke schneiden und
die Spargelspitzen zur Seite
legen. Aus Aceto balsamico,
Salz, Pfeffer und Sesamöl eine
Salatsauce rühren und die
Spargelstücke darin etwa
5 Minuten marinieren. Die
Spargelstücke in die Tomaten
füllen, die Spargelspitzen in
die Zacken am Rand legen.

*Eine erfrischende Garnitur an
heißen Sommertagen: Kresse-
tomaten, gefüllt mit schmackhaften
Wachteleiern.*



FÜR SNACKS UND VORSPEISEN

Wiener Garnitur

Die klassische Dekoration für ein Wiener Schnitzel – sie wird leider nur noch selten serviert. Ein Grund mehr, diese würzige Verzierung einmal zu zeigen, noch dazu, weil sie ganz unkompliziert herzustellen ist. Sie paßt zu allem Frittierten, ganz gleich ob Fisch oder Fleisch und harmoniert sogar mit Tatar oder gebeiztem Lachs.

Zutaten für 5 Stück:

1 unbehandelte, kernlose Zitrone

5 Sardellenfilets

5 große Kapern (aus der Salzlake)

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Die Zitrone an den spitzen Enden beschneiden, bis das gelbe Fruchtfleisch sichtbar wird.

2. Die Zitrone in 5 schöne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einen Teller legen.

3. Die Sardellenfilets unter fließendem Wasser kurz abwaschen, trockentupfen und auslegen. Die Kapern abtropfen lassen. Je eine Kaper auf ein Sardellenfilet legen und dieses um die Kaper herum aufrollen.

4. Die Rolle etwas festdrücken und auf die Zitronenscheibe legen. Bis zum Anrichten unter Frischhaltefolie kühl stellen.

Zitronenspitzen

... können Sie nicht essen, weil sie aus der Zitronenschale geschnitten werden. Diese Garnitur bietet sich dann an, wenn Sie für ein Gericht Zitronenfilets oder Zitronensaft benötigen und die Schale übrig bleibt.

Zutaten für 8 Stück:

1 unbehandelte Zitrone

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

1. Die Zitrone waschen, trockenreiben und längs in Achtel schneiden.

2. Mit dem Messer die Fruchtfleischfilets von der Schale trennen. Die Filets beiseite legen und anderweitig verwenden.

3. Die Schalenachtel mit der weißen Seite nach unten auf ein Brett legen und glatt-drücken. In der Mitte einen Längsschnitt machen, dabei die Schale aber nicht durchtrennen.

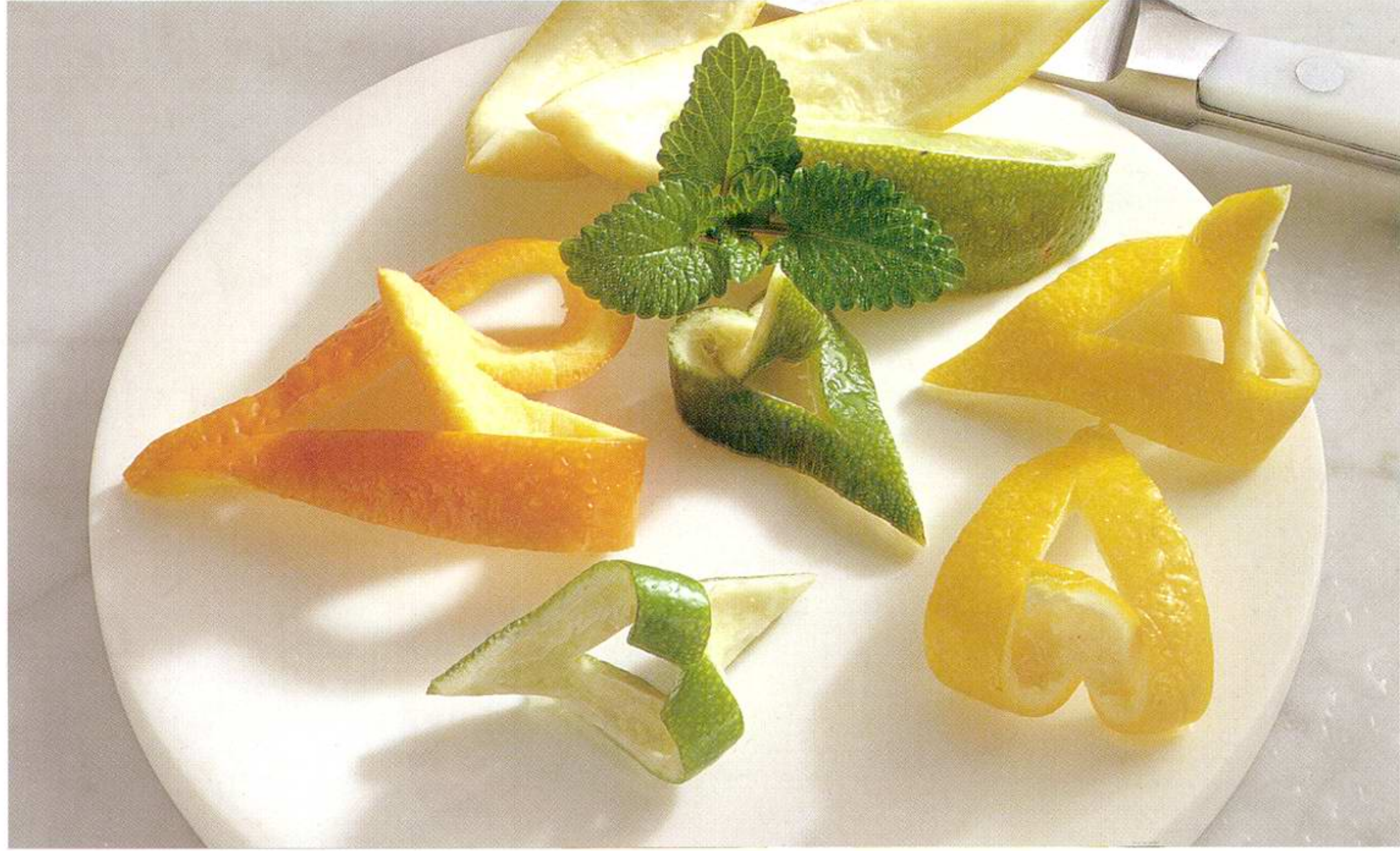
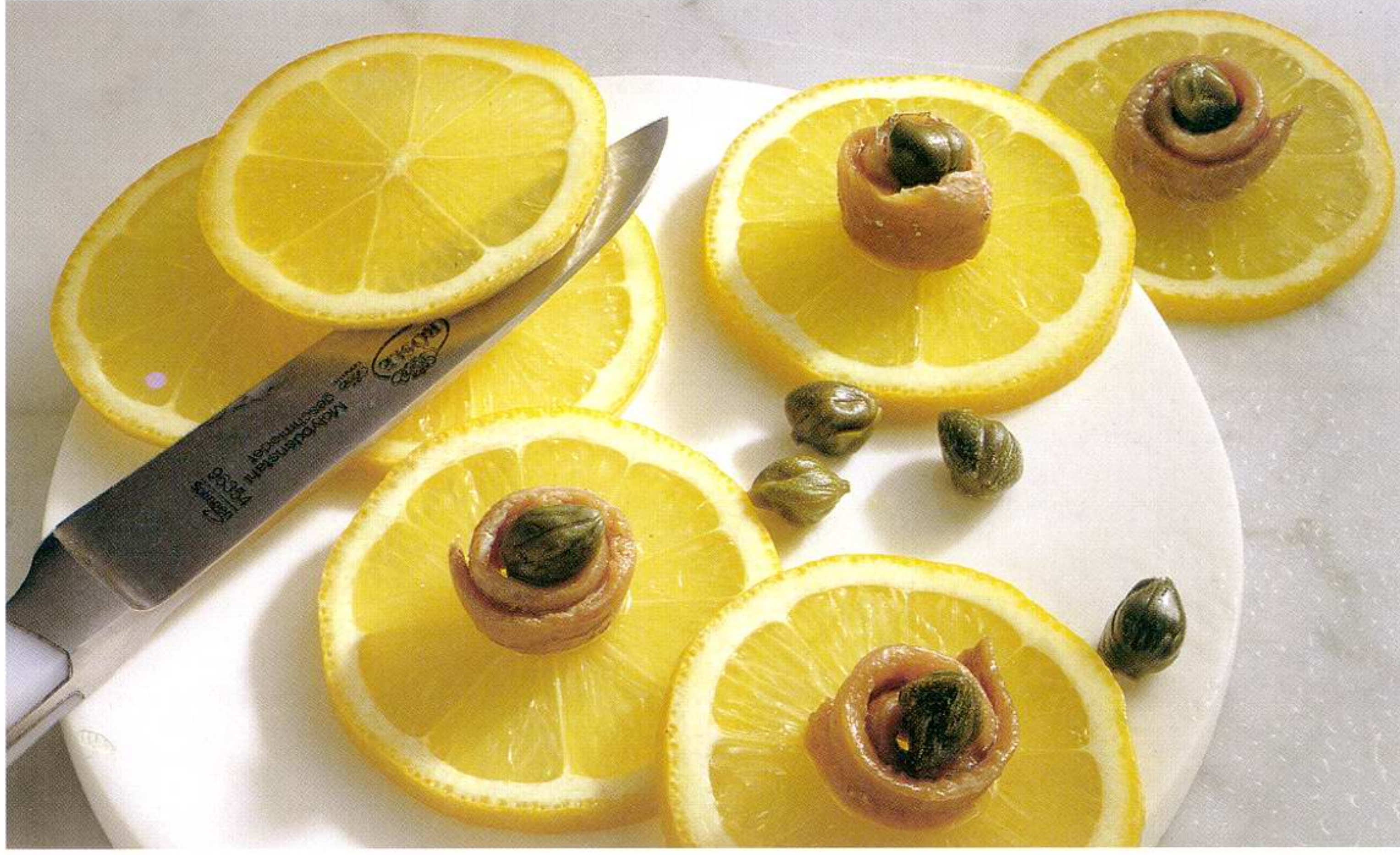
4. Bei jedem Zitronenachtel vorsichtig ein Ende durch den entstandenen Schlitz schieben und so lange ziehen, bis die Zitronenspitzen stehen können.

Tip!

Versuchen Sie diese Garnitur auch einmal mit Schalen von Orangen, Limonen, Gurken oder gelben Zucchini.



Bild oben: Wiener Garnitur
Bild unten: Zitronenspitzen



Knusprige Tintenfischgitter

Diese asiatische Garnitur sieht nicht nur ungewöhnlich aus, sie schmeckt auch hervorragend und paßt als Dekoration zu pikanten Fischgerichten, wie gegrilltem Thunfisch, gebratener Dorade und zu klaren Fischbrühen.

Zutaten für 8 Stück:

2 große, geputzte Tintenfischkörper ohne Kopf und Haut

3 Eßl. Sojasauce

Öl zum Fritieren

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Was Sie sonst noch brauchen:

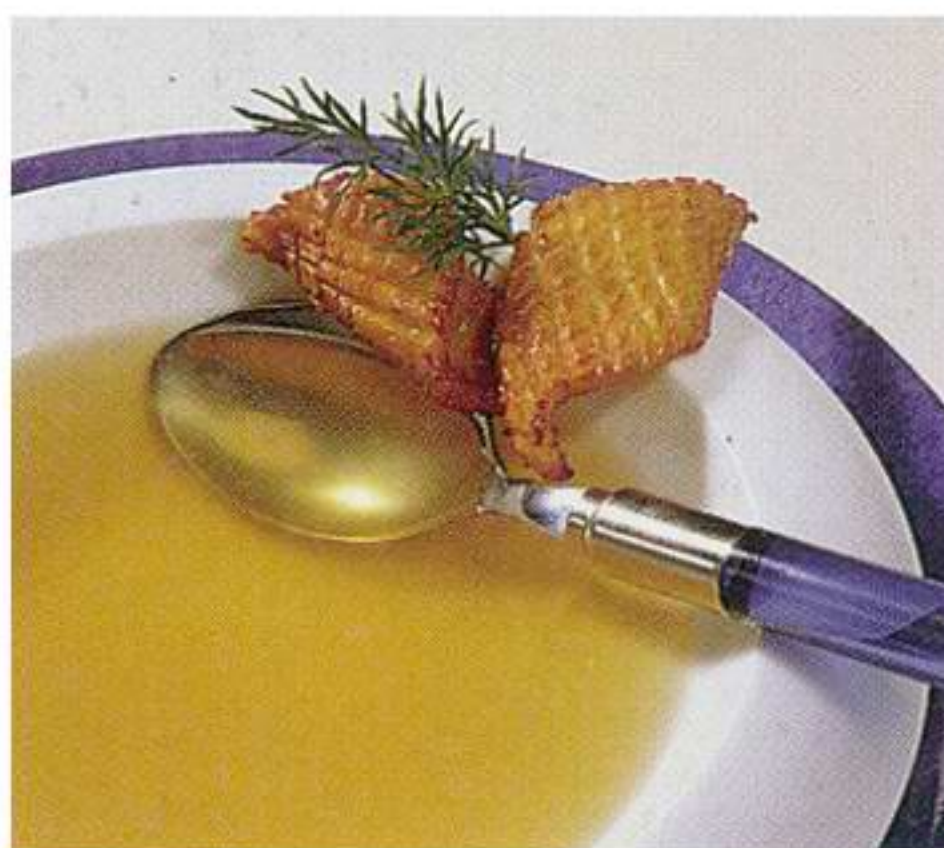
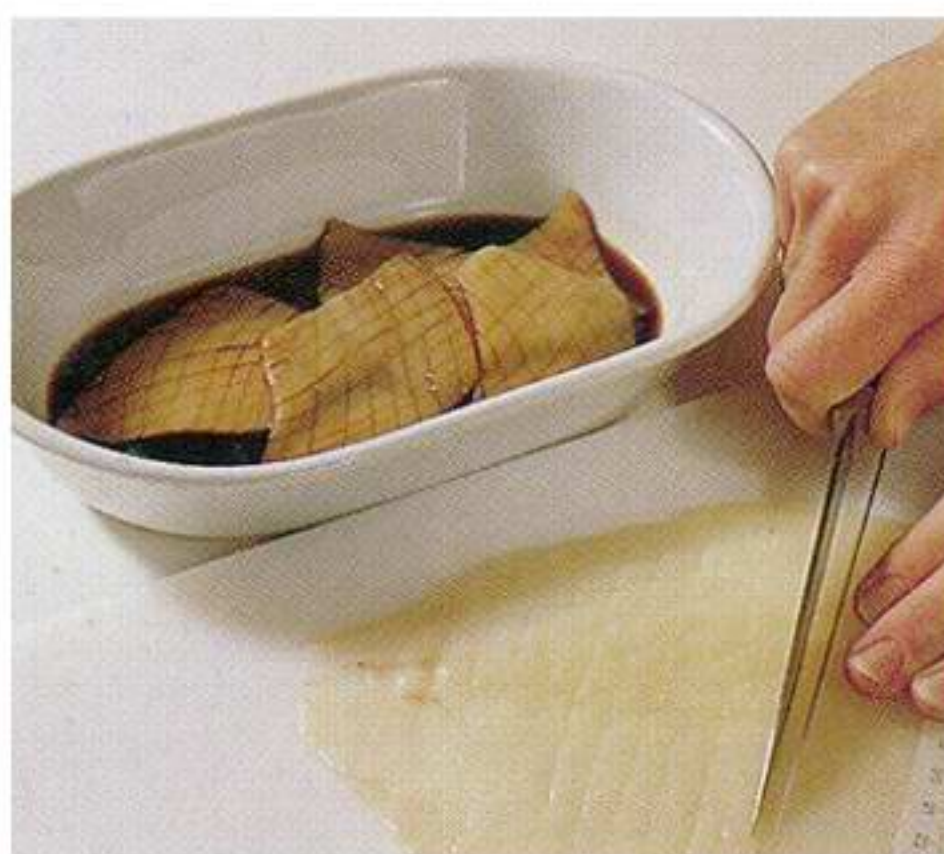
1 scharfes Küchenmesser

1 mittelgroße Schüssel

1 Friteuse

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 30 Minuten Marinierzeit)



1. Die weißen Tintenfischkörper längs aufschneiden, waschen und trockentupfen. Auf ein großes Küchenbrett legen.

2. In die beiden Platten längs dünne Streifen ritzen, ohne die Platten allerdings ganz zu durchtrennen.

3. Die Tintenfischplatten drehen und wieder längs dünne Streifen einritzen, ohne die Platten zu durchtrennen. Jede Platte in 4 gleiche Portionen schneiden. Die Sojasauce in die Schüssel geben und den Tintenfisch darin einlegen.

4. Das Öl in der Friteuse auf höchster Stufe erhitzen. Die Tintenfischportionen aus der Sojasauce nehmen, abtropfen lassen und in der Friteuse knusprig braun braten. Dabei rollen sie sich und zeigen ihre interessante Struktur. Herausnehmen und auf Haushaltspapier entfetten. Salzen und pfeffern; so heiß wie möglich servieren.

Krebsnasen

Sie können vielen Gerichten den letzten Schliff verleihen und machen sogar aus einer einfachen Kartoffelsuppe etwas Besonderes. Die Krebsnasen können auch gefüllt werden. Die anfallenden Krebschwänze sind kalt oder warm wie Scampi zu genießen.

Zutaten für 4 Stück:

Salz

4 schöne Süßwasserkrebse mit allen Scheren

4 Eßl. Sahnemeerrettich

4 Dillzweige

Was Sie sonst noch brauchen:

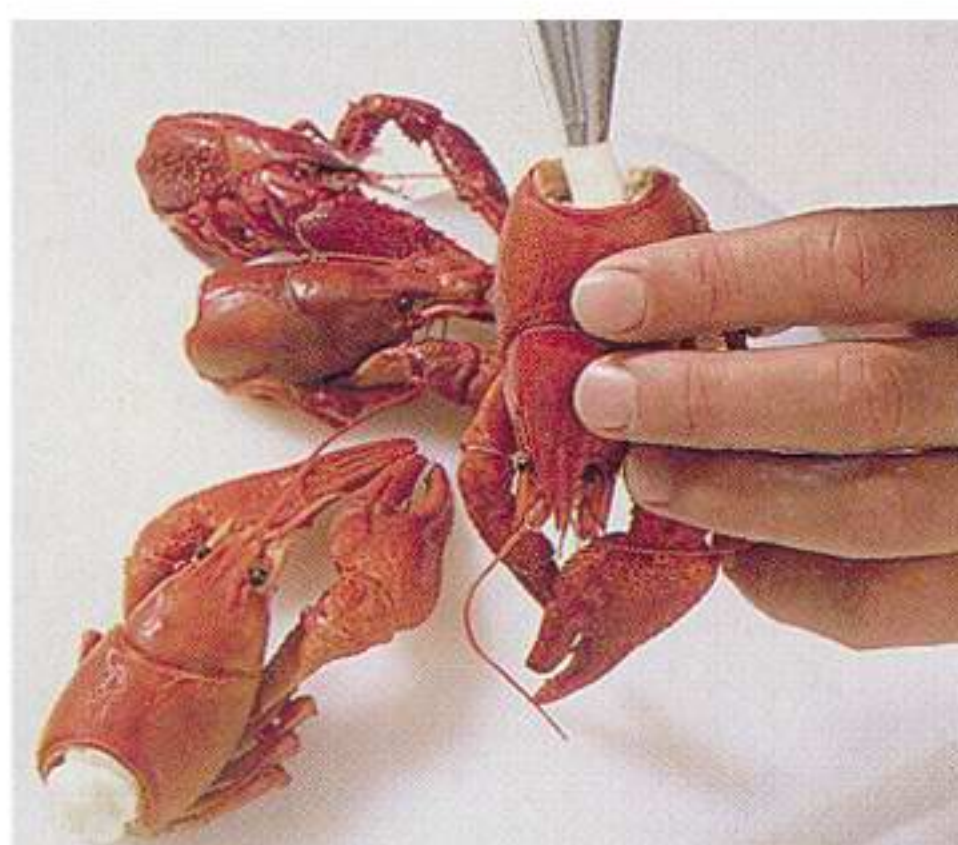
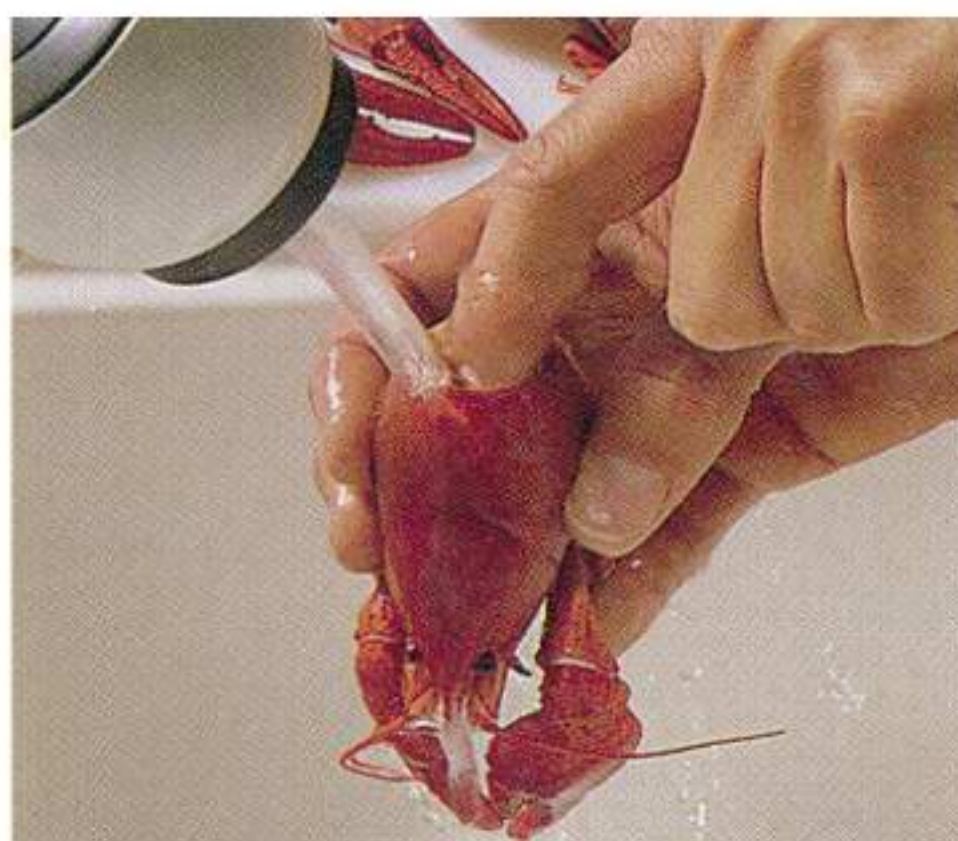
1 großen Topf

1 große Schüssel

1 Spritzbeutel

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten



1. Ausreichend Salzwasser in einem großen Topf kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Krebse kopfüber hineingeben und etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und noch etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die jetzt feuerroten Krebse herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abkühlen lassen.

2. Die Krebschwänze vorsichtig vom restlichen Körper abdrehen und bis zur weiteren Verwendung (Fischgericht, Salatbeilage, Suppeneinlage) kühl stellen. Mit einem Finger in die Körperhöhlung drücken und die Innereien herausnehmen. Unter fließendem Wasser so lange spülen bis die Krebsnase auch innen ganz sauber ist.

3. Die Krebsnasen gründlich trockentupfen, den Sahnemeerrettich in einen Spritzbeutel geben und in die Körperhöhlungen spritzen.

4. Die Dillzweige waschen, trockenschütteln und in die Krebsnasen stecken. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Rote-Beten-Rosen

Diese Garnitur ist eßbar und für große Fleisch-, Schinken- oder Pastetenplatten gedacht. Es erfordert etwas mehr Aufwand, sie herzustellen, aber Sie erhalten eine ungewöhnliche Dekoration. Stellen Sie immer Salz- und Pfeffermühle sowie schöne Öl- und Essigkaraffen dazu, damit Ihre Gäste die vitamin- und mineralstoffreichen roten Beten nach Geschmack anmachen können.

Zutaten für 4 Stück:

4 mittelgroße rote Beten

Salz

4 große Perlzwiebeln

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Sparschäler

1 Brotschneidemaschine (oder eine Haushaltsmaschine mit Scheibenschneideinsatz)

4 Zahnstocher

Braucht etwas Zeit

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde

1. Die roten Beten waschen und mit dem Sparschäler schälen. Dabei Haushaltshandschuhe anziehen, denn die roten Beten färben ab.

2. In ausreichend kochendem Salzwasser je nach Größe in 25–35 Minuten nicht zu weich kochen.

3. In leicht gesalzenem Eiswasser abkühlen, herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen, bis sie gut trocken geworden sind.

4. Von jeder Knolle eine dicke Scheibe abschneiden und beiseite legen. Die Scheiben dienen später als Standfläche.

5. Die Knollen in dünne Scheiben schneiden, das geht am besten mit einer elektrischen Brotschneidemaschine. Die Scheiben auf einer Seite bis zur Mitte hin einschneiden.

6. Die 4 dicken Scheiben mit der Schnittfläche nach unten auf ein Brett legen. Je einen Zahnstocher senkrecht hineinstecken, so daß er einen gewissen Halt bekommt.

7. Die dünnen Rote-Beten-Scheiben an den eingeschnittenen Enden übereinanderschlagen, so daß die Form eines Blütenblatts entsteht. Die Scheiben an dieser übereinandergeschlagenen Stelle auf den Zahnstocher aufstecken. Mit allen Scheiben so verfahren. Erst die großen, dann die kleinen Scheiben aufstecken.

8. Die letzte kleine Scheibe zur Tüte formen und in der Mitte feststecken. Wenn der Zahnstocher jetzt noch zu weit herauschaut, muß er entsprechend abgebrochen werden.

9. Je 1 Perlzwiebel als Abschluß auf die Zahnstocherspitze setzen.

Variante:

Wenn Sie eine »Riesenblüte« haben möchten, zum Beispiel für ein großes Buffet, dann nehmen Sie eine halbierte Melone als Standfläche, auf die Sie mehrere Einzelrosen aufstecken. In diesem Fall müssen Sie den Zahnstocher nicht abbrechen, Sie können ihn in die Melone schieben.

Tip!

Normalerweise werden diese Knollen erst nach dem Kochen geschält, damit sie nicht »ausbluten«. Doch hier ist es sinnvoll, sie vorher zu schälen, damit nicht die ganze Platte mit Rote-Beten-Saft überschwemmt wird und die Rillenstruktur der einzelnen Scheiben schön sichtbar wird.

Farbenprächtig und äußerst vitaminreich: die Rote-Beten-Rose wird aus einzelnen Scheiben geformt. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl wird aus dem Augen- ein Gaumenschmaus.



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Roter Zwiebelstern

Schön zu Fleisch- und Wurstplatten, aber auch zu Rindfleischsalat. Oder eine ausgefallene Garnitur für einen deftigen Eintopf: Lassen Sie die Zwiebelsterne dafür kurz in etwas klarer Brühe ziehen.

Zutaten für 4 Stück:

2 mittelgroße rote Zwiebeln

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes, kleines Küchenmesser

1 kleine Schüssel

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 10 Minuten (davon etwa 1 Stunde Quellzeit)

1. Die roten Zwiebeln schälen und die beiden Enden gerade abschneiden.

2. Mit dem Küchenmesser zickzackförmig rundherum an einer gedachten Mittellinie tief einschneiden. Ein besonders schönes Muster ergibt sich, wenn Sie den ersten Schnitt gerade und den zweiten schräg ansetzen. Den dritten wieder gerade, den vierten schräg und so weiter.

3. Die Zwiebelhälften vorsichtig auseinanderdrehen und in die mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel geben. Die Zwiebelhälften etwa 1 Stunde quellen lassen.

4. Die Zwiebelhälften herausnehmen, gut abtropfen lassen und dann die Schalenteile von

außen nach innen etwas voneinander wegbiegen und lösen. So entsteht eine Form, die an eine Seerose erinnert. Den Zwiebelstern bis zum Anrichten unter Frischhaltefolie kühl stellen.

Paprika-schiffchen

Diese farbenfrohe Garnitur ist im Handumdrehen fertig und paßt besonders gut zu einer gemischten Käseplatte. Die Paprikaschiffchen können Sie aber auch als kleinen Imbiß zum Apéritif reichen.

Zutaten für 8 Stück:

1 große rote Paprikaschote

100 g Frischkäse

1 Eßl. Sahne

1 Prise Cayennepfeffer

1/2 Bund Schnittlauch

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 kleine Schüssel

1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

Ganz einfach

- Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten

1. Die Paprikaschote waschen und längs halbieren. Die weißen Trennhäute und die Kerne entfernen. Die Schotenhälften längs vierteln und beiseite stellen.

2. Den Frischkäse mit der Sahne cremig rühren und mit dem Cayennepfeffer würzen.

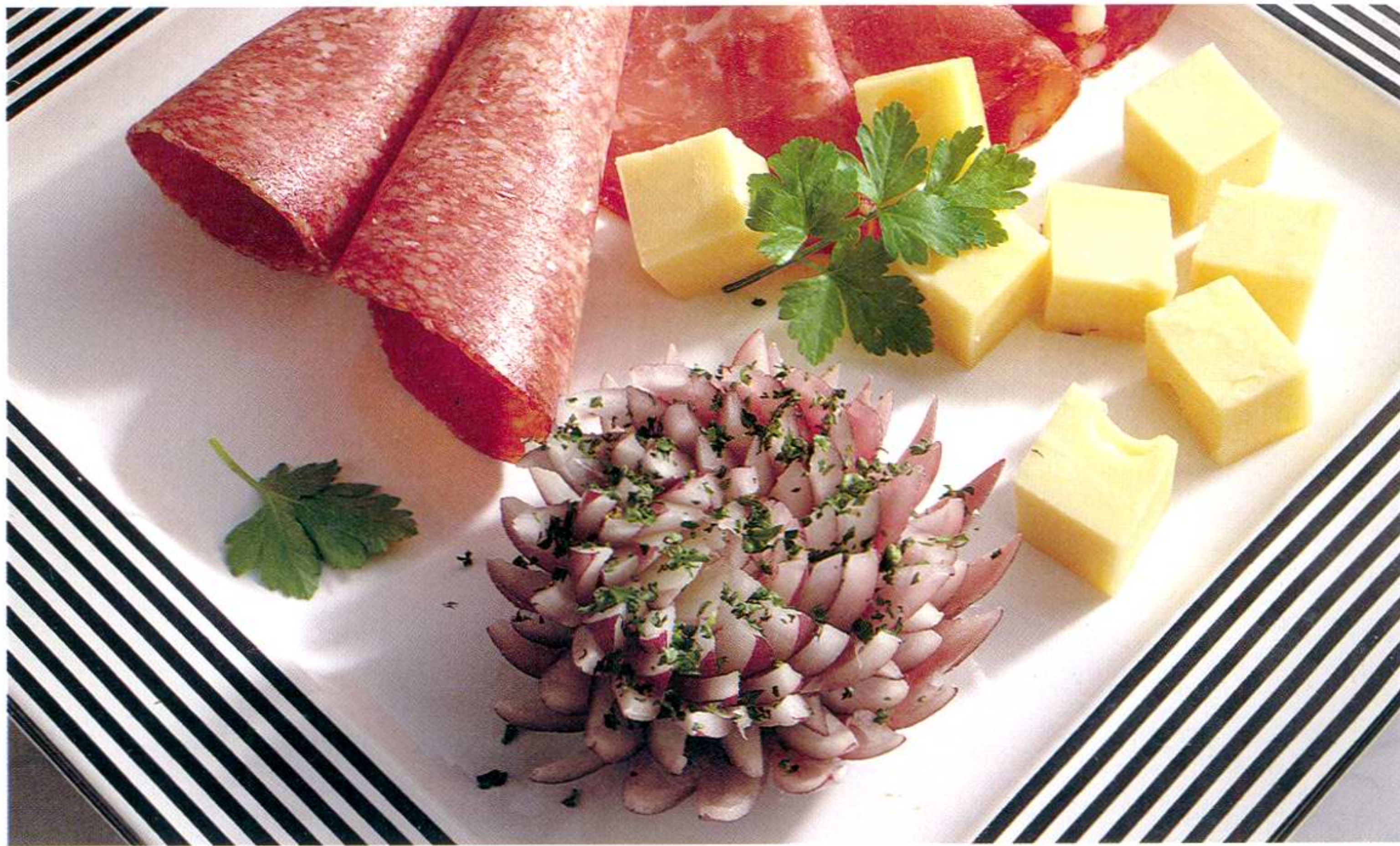
3. Den Frischkäse in den Spritzbeutel füllen. Den Beutel oben zudrehen und den Frischkäse in kleinen Tupfen auf die Paprikaschiffchen spritzen.

4. Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln. In etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Frischkäse-Tupfen mit dem Schnittlauch garnieren.

Variante:

Schneiden Sie mit Paprika gefüllte grüne Oliven in feine Scheiben. Legen Sie auf jeden Frischkäsetupfer eine Olivenscheibe.

*Bild oben: Roter Zwiebelstern
Bild unten: Paprikaschiffchen*



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Zucchini-körbchen

Sie gehören zu einem leichten Fischgericht, zu Grillgerichten oder zu Wurst- und Käseplatten. Sie eignen sich als Dip-Schale für ein Fondue oder als Einrahmung für kräftige Nudel- oder Wurstsalate.

Zutaten für etwa 10 Stück:

je 2 gelbe und grüne Zucchini (möglichst klein und gerade gewachsen)

Salz

1 Scheibe rotfleischige Wassermelone (etwa 300 g)

3 Teel. Remoulade

2 Zweige Basilikum

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Riefen- oder Rillenschneider

1 Kugelausstecher

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten

1. Die Zucchini waschen, trockentupfen, die Stiel- und Blütenansätze abschneiden und die Früchte in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Mit dem Riefen- oder Rillenschneider in die Schale der Zucchinistücke gleichmäßige Streifen einschneiden.

3. Mit dem Kugelausstecher aus der Mitte der Stücke eine Kugel ausstechen, ohne durch den Boden zu schneiden. Die Kugeln für einen Salat oder Gemüse beiseite legen (oder gleich essen!).

4. Ausreichend Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Zucchini-körbchen darin etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Zucchini-körbchen herausnehmen und in einer Schüssel mit Eiswasser abkühlen lassen. Wenn sie kalt sind, aus dem Wasser heben und umgekehrt zum Austropfen auf ein Haushaltstuch stellen.

5. Aus der Wassermelone mit dem gleichen Kugelausstecher so viele Kugeln ausstechen, wie Zucchini-körbchen vorhanden sind.

6. Die ausgetropften Zucchini-körbchen umdrehen und in jede Höhlung ein bißchen Remoulade geben. (Wenn Sie es lieber schärfer mögen, können Sie natürlich auch Chilisauce oder gewürzten Ketchup verwenden.)

7. Die Basilikumzweige waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen; je 1 Blättchen halb in jede Höhlung stecken.

8. Jetzt nur noch die Melonenkugeln daraufsetzen und die Zucchini-körbchen bis zum Anrichten mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Tip!

Nehmen Sie anstelle der Zucchini einmal frische Gurken oder weiße Rettiche und setzen Sie eine Möhrenkugel obendrauf.

Varianten:

Zucchini-körbchen mit verschiedenen Füllungen

Wenn Sie die blanchierten Zucchini-körbchen lieber anders füllen möchten, hier ein paar Anregungen:

Einen Kranz von kleinen Nordseekrabben rund um den Rand hängen und mit einem Dillzweig garnieren. In die Höhlung Forellenkaviar geben.

Die Höhlung mit roten Basilikumblättern auslegen, ein Wachtelei darauf setzen.

Tomaten häuten und entkernen, das Fruchtfleisch hacken und es in etwas Butter schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und in die noch warmen Zucchini-körbchen geben.

Nach Belieben mit etwas Parmesan überstreuen und gratinieren: besonders wirkungsvoll und schmackhaft zu Lammkoteletts, Gemüseplatten oder würzigen Fischgerichten.

Eine besonders überraschende und gelungene Farb- und Geschmackskomposition sind die gefüllten Zucchini-körbchen.



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Paprika- saucen

Diese Saucengarnitur ist für Tellergerichte gedacht und besonders dekorativ zu kalten Fischvorspeisen wie Fischcarpaccio, Krustentieren oder Kurzgebratenem.

Zutaten für 4 Portionen:

je 2 grüne, rote und gelbe Paprikaschoten

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Zucker

1 1/2 Teel. Olivenöl

2 Eßl. Chili-Ketchup

1/2 Teel. mildes Currypulver

2 Eßl. Sahne

1/2 Bund Basilikum

4 Eßl. Crème fraîche

Was Sie sonst noch brauchen:

1 mittelgroßen Topf

1 Pürierstab

1 Haarsieb

3 kleine Schüsseln

1 Holzstäbchen

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten



1. Die Paprikaschoten waschen, trockentupfen, nach Farben getrennt in Würfeln schneiden und dabei von den Kernen und den weißen Trennhäuten befreien.

2. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und darin nacheinander die Paprikawürfel getrennt etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Die Paprikawürfel mit einer Schaumkelle herausheben und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre leuchtende Farbe behalten. Wenn sie kalt sind, die Paprikawürfel auf Haushaltspapier geben und abtropfen lassen.

4. Die verschiedenen Paprikawürfel, immer noch getrennt, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, je 1/2 Teelöffel Olivenöl dazugeben und jede Portion für sich mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker pürieren.



5. Das rote Paprikamus mit dem Chili-Ketchup verrühren. Das gelbe Paprikamus mit dem Curry und der Sahne. Das Basilikum waschen, gut trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Basilikum unter das grüne Paprikamus rühren und nochmals pürieren.



6. Die drei Paprikasaucen durch ein Haarsieb in drei verschiedene Schüsselchen streichen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollten die Saucen etwas zu dick sein, können sie mit ganz wenig mildem Weinessig verdünnt werden.



7. Die Paprikasaucen mit einem Eßlöffel auf einen Teller nacheinander halbkreisförmig auftragen, dazwischen immer einen Streifen Crème fraîche geben.



8. Mit dem Holzstäbchen mehrere feine Streifen von der Crème fraîche in die Paprikasaucen ziehen. Das zu garnierende Hauptgericht, zum Beispiel ein Fischfilet oder mehrere Scampi, auf den Saucenspiegel setzen.

Varianten

Verschiedene Muster

Schön ist ein Muster aus einer gelben und roten Paprikasauce. Geben Sie eine der Saucen als Grundspiegel auf einen Teller, die andere Sauce in die Mitte. Jetzt nur noch mit dem Holzstäbchen vom Zentrum nach außen ziehen: Fertig ist Ihr Saucenstern.

Tragen Sie rote Paprikasauce auf den Teller als Saucenspiegel auf und setzen Sie auf den Rand kleine Tupfer von relativ flüssiger Crème fraîche. Nun mit dem Holzstäbchen am Rand entlang mitten durch die Tupfer ziehen. So entsteht ein Herztropfenmuster.

Melonen-saucière

Eine Zuckermelone macht sich bei großen Buffets gut als dekorative Saucière für Würzsau-
cen, Dips, Fruchtsaucen,
Mayonnaisen oder als Schale
für kleine Fruchtsalatarrange-
ments oder Mixed Pickles.

Zutaten für 1 Stück:

1 kleine Zuckermelone

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 halbrunden Ausstecher

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa
20 Minuten

1. Die Melone waschen,
trockentupfen und unten gerade
abschneiden, so daß sich eine
Standfläche ergibt.

2. Im oberen Drittel jetzt mit
dem Messer eine Orientie-
rungslinie rundherum leicht ein-
ritzen. Sie hilft, den Rand
immer in der gleichen Höhe
einzustechen.

3. Mit dem halbrunden Ausste-
cher entlang dieser Linie neben-
einander einstechen, so daß
ein Rand aus lauter kleinen
Halbkreisen entsteht. Die Halb-
kreise mit dem Messer aus-
schneiden.

4. Den Deckel abheben, die
Kerne mit einem Löffel sauber
entfernen. Die Melone bis zum
Anrichten in Frischhaltefolie
wickeln.

Gelee- garnituren

Bei allen großen Fleisch- und
Geflügelplatten, für Pasteten
und pochierten, kalten Fisch
sind Geleegarnituren ein Muß.
Als Beispiel habe ich ein Geflü-
gelgelee ausgewählt, das mit
Portwein aromatisiert wird.

Zutaten für 1 Eiskwürfelschale:

8 Blatt farblose Gelatine

300 ml Geflügelfond (Glas)

100 ml roter Portwein

Salz

fein gemahlener weißer Pfeffer

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Schüssel

1 Topf

1 Eiskwürfelschale

kleine Ausstechformen

Braucht etwas Zeit

- Zubereitungszeit: etwa 2 Stun-
den 15 Minuten (davon: etwa
2 Stunden Gelierzeit)

1. Die Gelatine in einer Tasse
mit etwas kaltem Wasser ein-
weichen und etwa 5 Minuten
quellen lassen.

2. Den Geflügelfond und den
Portwein in einem Topf mischen
und schwach erhitzen. Die
Gelatine ausdrücken und in der
heißen Flüssigkeit auflösen.
Nicht kochen!

3. Mit Salz und wenig Pfeffer
würzen. Die Eiskwürfelschale mit
kaltem Wasser ausspülen, die
Flüssigkeit hineingeben und im
Kühlschrank etwa 2 Stunden
kalt stellen.

4. Das erstarrte Gelee aus
dem Kühlschrank nehmen und
auf ein Brett stürzen. Falls dies
Schwierigkeiten macht, die
Form ganz kurz umgedreht
unter fließendes heißes Wasser
halten.

5. Aus der Geleeplatte mit
Ausstechformen Motive ausste-
chen. Oder das Gelee in Wür-
fel schneiden oder grob
hacken.

Tip!

Zur Aromatisierung und
Farbgebung des Gelees
können Sie den roten Port-
wein durch weißen Port-
wein, würzigen Traminer
oder Muskateller, Campari
oder exotisch blauen
Curaçao ersetzen.

*Bild oben: Melonensaucière
Bild unten: Geleegarnituren*



Chicorée-schiffchen

Eine kleine, schnelle Garnitur für gegrillte Steaks und frische Quarkspeisen oder einen Apfelpfannkuchen. Diese Dekoration ist frisch, farbenfroh und gesund, außerdem blitzschnell gemacht und deshalb ideal für das tägliche Abendessen, wenn Sie nicht viel Zeit zur Verfügung haben.

Zutaten für 8 Stück:

1 Blutorange

1 Navel-Orange

1 kleine Grapefruit

1 Chicorée

1/2 Bund Minze (ersatzweise Zitronenmelisse)

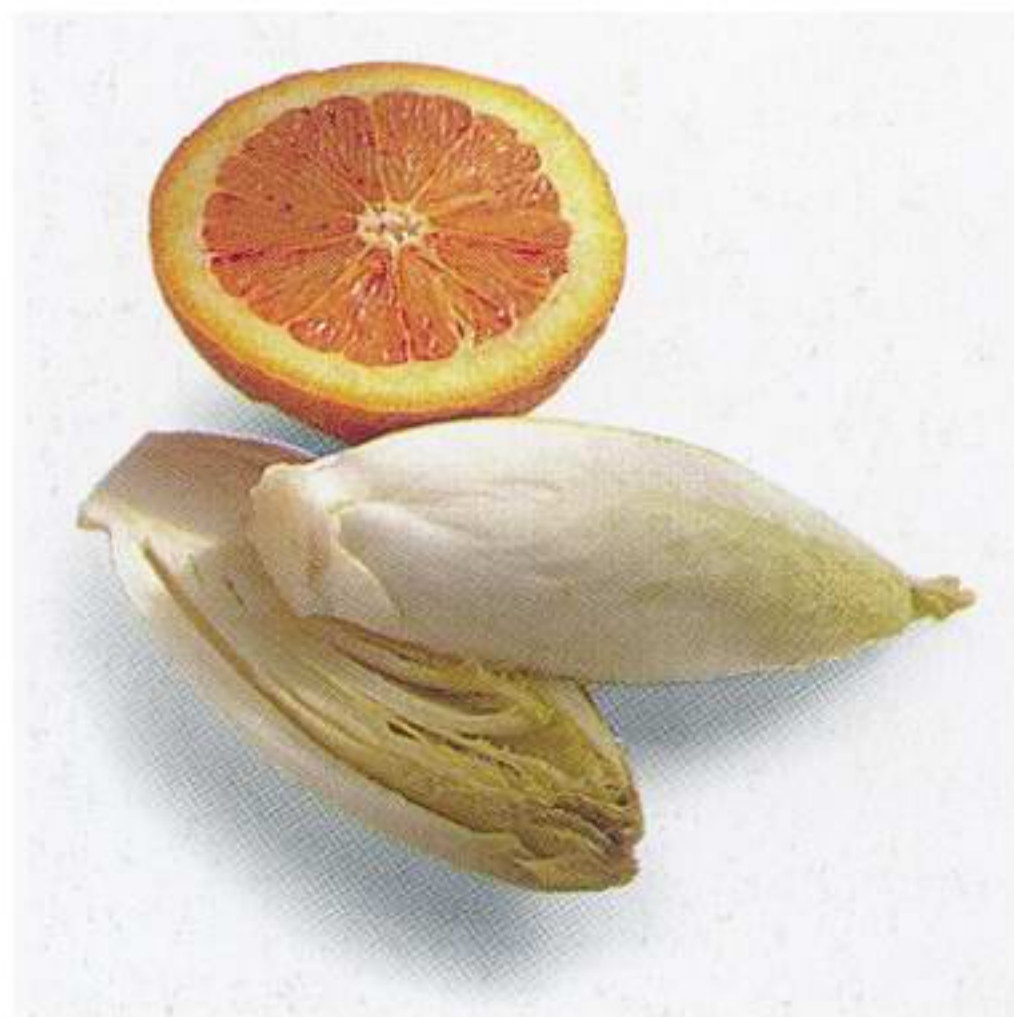
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Was Sie sonst noch brauchen:

1 sehr scharfes Küchenmesser

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 15 Minuten



1. Die Blutorange, die Navel-Orange und die Grapefruit sorgfältig schälen, bis keine weiße Haut mehr zu sehen ist.

2. Nun die Früchte filetieren. Dazu nehmen Sie die Frucht in die Hand und schneiden mit dem Messer, das wirklich sehr scharf sein muß, ein erstes Filet zwischen den Trennwänden heraus. Bei den folgenden Filets können Sie sehen, wie die Messerklinge hinter der Trennwand hinuntergleitet und dann das Filet mit dem Messer weggeschoben wird. Probieren Sie's – es hört sich komplizierter an, als es ist. Die Filets auf einer flachen Schale beiseite stellen.

3. Die einzelnen Blätter von dem Chicorée lösen und nur die acht schönsten heraussuchen. Die Blätter waschen und trockenschütteln. Auf der Außenseite die Mittelrippe mit dem Messer leicht abflachen, damit die Blätter schön gerade liegen bleiben.

4. In die Chicoréeblätter nebeneinander abwechselnd drei verschiedene Filets legen.

5. Die Minze waschen, trockenschütteln, und die Blättchen abzupfen. Die Chicorée-schiffchen damit garnieren. Mit etwas grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Varianten:

Wenn Ihnen die Zitrusfüllung als Dekoration nicht gehaltvoll genug ist, können Sie natürlich variieren: Je nachdem, was de-

koriert werden soll, können Sie die Zitrusfilets mit Parmaschinkenstreifen oder Mozzarella-scheiben anrichten. Vielleicht lieben Sie auch das Ausgefalle-ne: Dann kochen Sie ein paar Wachteleier, halbieren sie und legen sie in das Chicoréeschiffchen. Jede Eihälfte mit etwas Kaviar krönen und schon ist die exquisite Garnitur fertig für ge-beizten Lachs, Hummer & Co.

Tip!

Sie können die Chicorée-schiffchen auch gut vorberei-ten. Sie sollten dann aber die Schnittflächen mit etwas Zitronensaft beträufeln, da-mit sie sich nicht braun färben.

Eine erfrischende und besonders leichte Garnitur, die Sie mitessen können: bunt gefüllte Chicorée-schiffchen.



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Kroepoekblüten

Die frittierten Blütenschalen aus Krabbenbrot sind ganz unkompliziert in jeder Friteuse herzustellen. Sie sollten erst kurz vor dem Servieren zubereitet werden, da sie nur ganz frisch schön knusprig sind. Die Kroepoekblüten können mit beliebigen Zutaten wie Krabben, Kaviar, gebeiztem Lachs oder Oliven gefüllt werden. Krabbenbrot erhalten Sie im Feinkostgeschäft oder im Asienladen.

Zutaten für 4 Stück:

Öl zum Fritieren

12–16 Scheiben Kroepoek

(Krabbenbrot)

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Friteuse

1 kleines Metallsieb (etwa in der Größe eines Kaffeesiebes) mit möglichst langem Stiel

1 langen Holz- oder Metallstab

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Das Fritieröl in der Friteuse auf höchster Stufe erhitzen.

2. Hat das Fett seine Temperatur erreicht, in das Sieb 3–4 Kroepoekscheiben legen, so daß sie sich in der Mitte berühren. Durch Aufdrücken mit dem Stab die drei Teile in der Mitte zusammenhalten.

3. Das Sieb langsam in das heiße Fett senken, dabei den

Stab weiter auf die Kroepoekteile drücken. Vorsicht Spritzgefahr!

4. Nach einigen Sekunden beginnt das Krabbenbrot aufzugehen und sich zu entfalten. Wenn es sich nicht mehr verändert, herausnehmen und die entstandene Blüte mit der Öffnung nach unten auf Haushaltspapier entfetten. Den Vorgang noch dreimal wiederholen, bis die Kroepoekscheiben verbraucht sind.

Kartoffelständer

Diese einfache Kartoffeldekoration wird ebenfalls frittiert und eignet sich besonders für die Verzierung von Gemüse- oder Grillplatten oder gebratenem Hähnchen.

Zutaten für 10 Stück:

2 mittelgroße Kartoffeln

Öl zum Fritieren

1 Bund krause Petersilie

Salz

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Friteuse

1 Schäler

1 scharfes kleines Küchenmesser

10 Zahnstocher aus Holz

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 10 etwa 1/2 cm dicke Scheiben schnei-

den. Die Kartoffelscheiben in Abständen von etwa 1/2 cm einschneiden. Die Ränder auf beiden Seiten jedoch nicht durchtrennen.

2. Das Fritieröl in der Friteuse auf stärkster Stufe erhitzen.

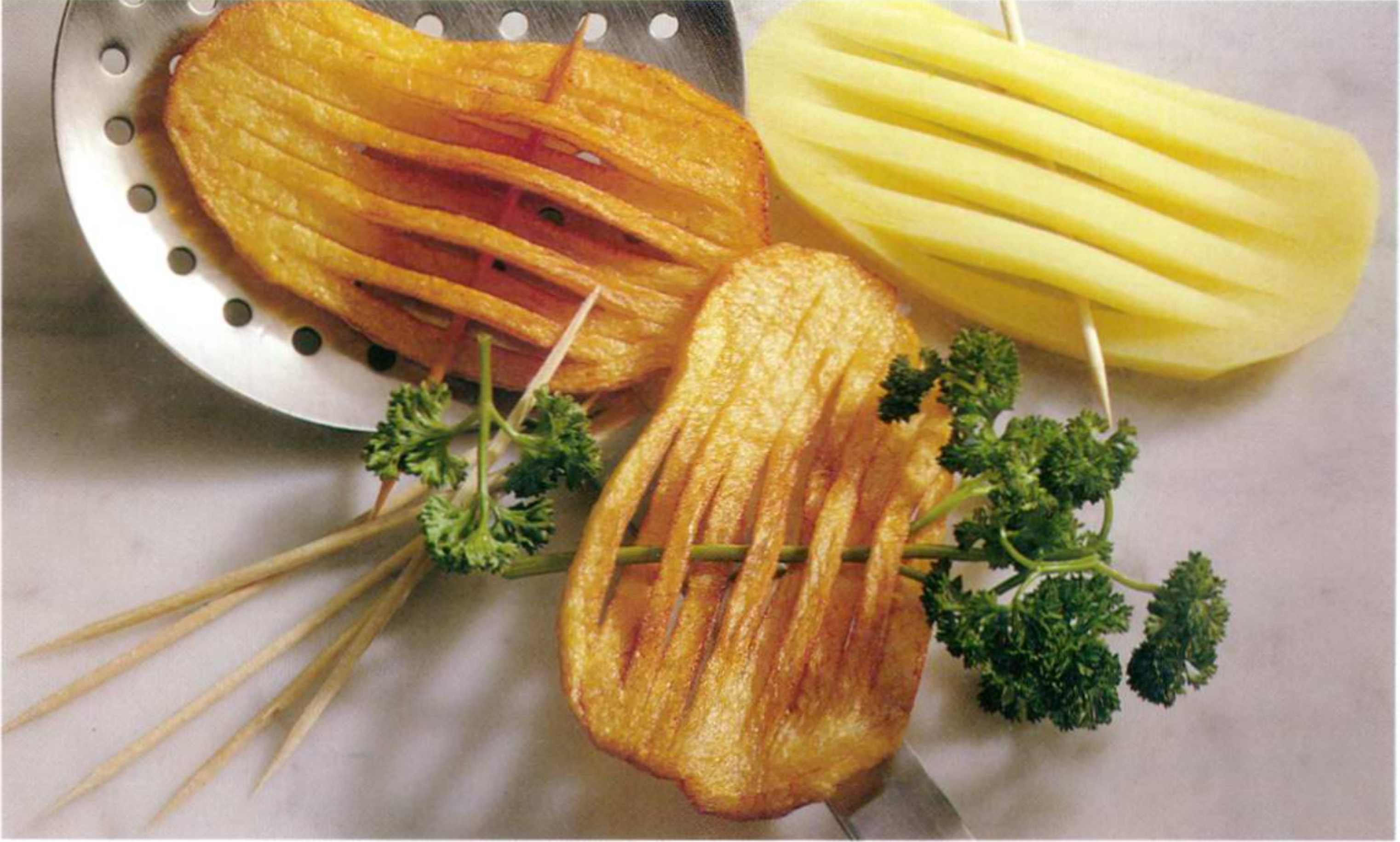
3. Nun vorsichtig einen Zahnstocher so durch die Streifen schieben, daß ein Streifen über und ein Streifen unter dem Zahnstocher liegt.

4. Die Kartoffelscheiben in die Friteuse geben und in etwa 3 Minuten hellbraun ausbacken. Vorsicht Spritzgefahr! Herausnehmen, auf Haushaltspapier entfetten und etwas abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, sehr gut trockenschütteln und 10 Zweige bereitlegen.

6. Zum Anrichten die Zahnstocher aus den Kartoffelscheiben ziehen und durch die Petersilienzweige ersetzen. Die Kartoffelscheiben etwas salzen und um das Gericht herumlegen.

*Bild oben: Kroepoekblüten
Bild unten: Kartoffelständer*



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Pumpnickel-Käse-Herzen

Zutaten für 12 Stück:

4 Scheiben Pumpnickel

30 g Butter

1/2 Bund Schnittlauch

2 Eßl. Paprikapulver, edelsüß

2 Eßl. fein gehackte Pistazien

1 Scheibe Gouda, 1 cm dick

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

3 kleine Teller

1 große Herz-Ausstechform

1 kleine Herz-Ausstechform

Für Gäste Ganz einfach

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Die Pumpnickelscheiben mit der Butter bestreichen. Aus den Pumpnickelscheiben mit der großen Ausstechform 12 Herzen ausstechen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken.

2. Den Schnittlauch, das Paprikapulver und die Pistazien jeweils auf einen kleinen Teller geben. 4 Pumpnickelherzen mit der gebutterten Seite in den feingehackten Schnittlauch drücken, 4 Herzen in das Paprikapulver und 4 Herzen in die gehackten Pistazien.

3. Aus der Käsescheibe mit der kleinen Ausstechform ebenfalls 12 Herzen ausstechen. Die Käseherzen auf die Pumpnickelherzen legen und mit den Holzspießchen feststecken.

Varianten:

Bestreichen Sie die Pumpnickelscheiben mit Butter und stechen Sie dann mit einer runden Ausstechform Taler aus. Belegen Sie die gebutterte Seite mit Kresse. Stechen Sie den Käse mit einer Sternschnuppenform aus. Stecken Sie die Sternschnuppen senkrecht mit einem Holzspießchen auf die Taler.

Sie können die Pumpnickeltaler auch mit Frischkäse oder Kräuterquark bestreichen.

Bunte Zwiebelringe

Die bunten Zwiebelringe machen sich auf einer gemischten Käseplatte besonders gut.

Zutaten für etwa 20 Stück:

1 große Gemüsezwiebel

2 Eßl. fein gehackte Petersilie

2 Eßl. Paprikapulver, edelsüß

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

2 kleine Teller

Geht schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Die Zwiebel schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die feingehackte Petersilie und das Paprikapulver auf je einen Teller geben.

2. Die Hälfte der Zwiebelringe in der Petersilie, die restlichen Zwiebelringe in dem Paprikapulver wenden.

3. Die grünen und roten Zwiebelringe im Wechsel dachziegelartig übereinanderlegen.

Tip!

Wenn Sie den scharfen Zwiebelgeschmack nicht mögen, salzen Sie die Zwiebelringe kräftig und lassen sie einige Zeit ziehen. Dann unter fließendem Wasser abspülen und in die Gewürze tauchen.

Versuchen Sie diese Garnitur auch einmal mit feinen Lauchringen oder mit in Scheiben geschnittenem Fenchel.

Das sieht hübsch aus und ist im Geschmack wesentlich milder.

*Im Bild oben: Bunte Zwiebelringe
Im Bild unten:
Pumpnickel-Käse-Herzen*



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Zucchini-schleifen

Eine vielseitige und spielerisch wirkende Garnitur für kalte Platten, Saucen und Tellergerichte: zum Beispiel als Dekoration auf einem Spargelbündel. Den gleichen Effekt erreichen Sie mit Gurken- und Lauchstreifen.

Zutaten für 4 Stück:

2 große, grüne Zucchini

1 großer, gelber Zucchini

Salz

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Sparschäler

1 Topf

1 kleine Schüssel

1 scharfes Küchenmesser

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

1. Die Zucchini waschen, trockenreiben und mit dem Sparschäler möglichst breite, dünne und lange Schalenstreifen abschneiden. Aus dem Zucchinifleisch, das hier nicht benötigt wird, können Sie einen frischen Salat oder ein Gemüse zubereiten.

2. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schalenstreifen darin ganz kurz bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen, bis sie biegsam werden. Das dauert etwa 1/2 Minute. Die Streifen herausnehmen und in einer Schüssel mit Eiswasser abkühlen lassen.

3. Die Schalenstreifen herausheben und auf Haushaltspapier auslegen und trocknen lassen.

4. Die Seitenränder der Streifen mit einem Küchenmesser glattschneiden und die Streifen auf die gleiche Länge bringen. Je zwei grüne Streifen zu Schleifen legen, gekreuzt übereinanderlegen und mit einem gelben Streifen quer »zusammenbinden«. Die Enden zurechtschneiden. Auf diese Weise 4 Schleifen formen. Die Schleifen unter Folie bis zur Verwendung frisch halten. Für warme Gerichte die Schleifen kurz im Mikrowellenherd oder auf einem Teller über Wasserdampf erwärmen.

Möhren-Zucchini-Fächer

Eine kleine Garnitur für Ecken und Ränder von kalten Platten, aber auch für bunte Salate oder Grillplatten.

Zutaten für 6 Stück:

1 mittelgroßer Zucchini

1 mittelgroße Möhre

Salz

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten

1. Den Zucchini und die Möhre waschen, schälen und

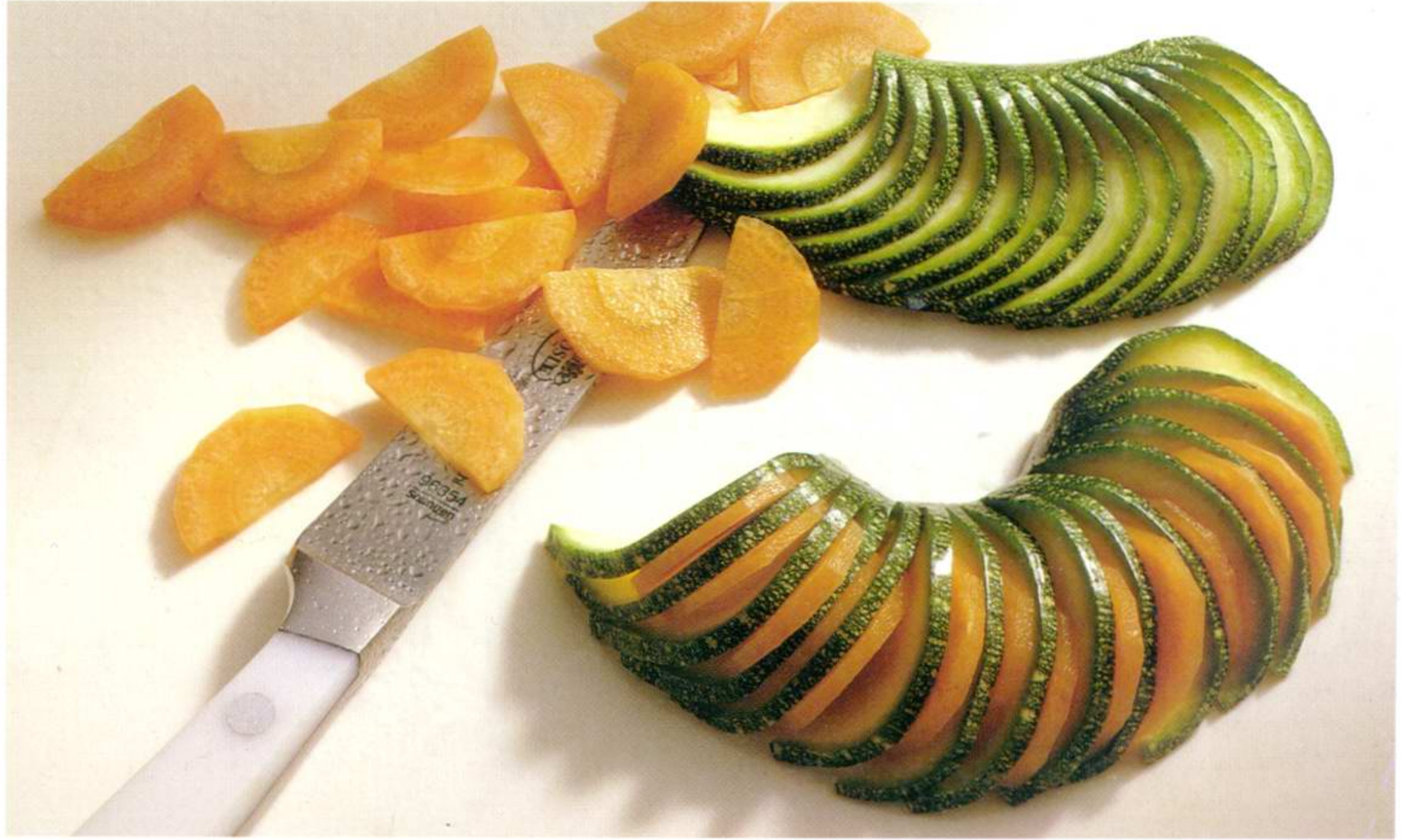
trockentupfen. Die Enden gerade abschneiden.

2. Zucchini und Möhre der Länge nach halbieren und die Möhre quer in gleichmäßige Scheiben schneiden.

3. Den Zucchini in etwa 6 Stücke teilen und diese quer in Scheiben schneiden, auf einer Seite jedoch nicht durchtrennen, damit der Fächer noch zusammenhält. Den Zuchinfächer mit Salz bestreuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit er biegsamer wird.

4. Zwischen die Zuchinischeiben 1 Möhrenscheibe schieben, so daß sich am Ende ein zweifarbiges Fächer ergibt.

*Bild oben: Zuchinis Schleifen
Bild unten: Möhren-Zucchini-Fächer*



FÜR GROSSE PLATTEN UND HAUPTGERICHTE

Fleurons

Dieses klassische Blätterteiggebäck reicht man zu Fischgerichten mit viel Sauce. Es paßt aber auch hervorragend zu Suppen und sogar zu Desserts.

Zutaten für etwa 10 Stück:

100 g Tiefkühl-Blätterteig (das entspricht in der Regel 1 Teigplatte)

Mehl

1 Eigelb

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Nudelholz

1 Ausstechform (Kreis mit gezacktem Rand oder Halbmond)

1 Backblech

1 Palette

1 Pinsel

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 20 Minuten (davon etwa 15 Minuten Auftauzeit und etwa 40 Minuten Ruhezeit)

Varianten:

Wollen Sie Ihre Blätterteigfleurons zu einer kräftigen Kartoffelsuppe servieren, bestreuen Sie sie vor dem Backen mit etwas Kümmel. Zur Tomatensuppe passen Fleurons, die vor dem Backen mit etwas Parmesan bestreut wurden. Sie können natürlich auch andere Käsesorten verwenden.



1. Den Blätterteig zum Auftauen auf eine mit etwas Mehl bestäubte Fläche legen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig mit dem Nudelholz auf bemehlter Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen und dann etwa 20 Minuten ruhen lassen.

2. Die Ausstechform in etwas Mehl wenden, ausklopfen und die Fleurons ausstechen. Wenn Sie Formen haben, die genau zum Gericht passen, zum Beispiel Fische oder Früchte, dann verwenden Sie diese. Das Backblech mit kaltem Wasser abspülen.

3. Die ausgestochenen Formen mit einer Palette auf das Backblech setzen und nochmals etwa 20 Minuten ruhen lassen. Das Eigelb mit wenig Wasser verquirlen. Die Oberfläche der Fleurons damit bestreichen. Die Ränder nicht bestreichen, sonst kann der Blätterteig nicht richtig aufgehen.

4. In den heißen Backofen (unten) schieben und in etwa 10 Minuten knusprig braun backen. Die Fleurons herausnehmen, mit der Palette vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Bis zur Verwendung trocken und zwischen etwas Butterbrot-papier lagern.

Käsespiralen

Die pikanten Blätterteigstangen empfehlen sich zu saucenreichen Fischgerichten oder kalten Schinkenplatten. Aber auch solo zum Apéritif oder zum Knabbern für die Weinrunde sind die knusprigen Spiralen immer willkommen!

Zutaten für etwa 10 Stück:

200 g TK-Blätterteig (das entspricht in der Regel 2 Teigplatten)

150 g Parmesan

(ersatzweise Reibkäse)

1 TL Paprikapulver, edelsüß

Arbeitsgeräte:

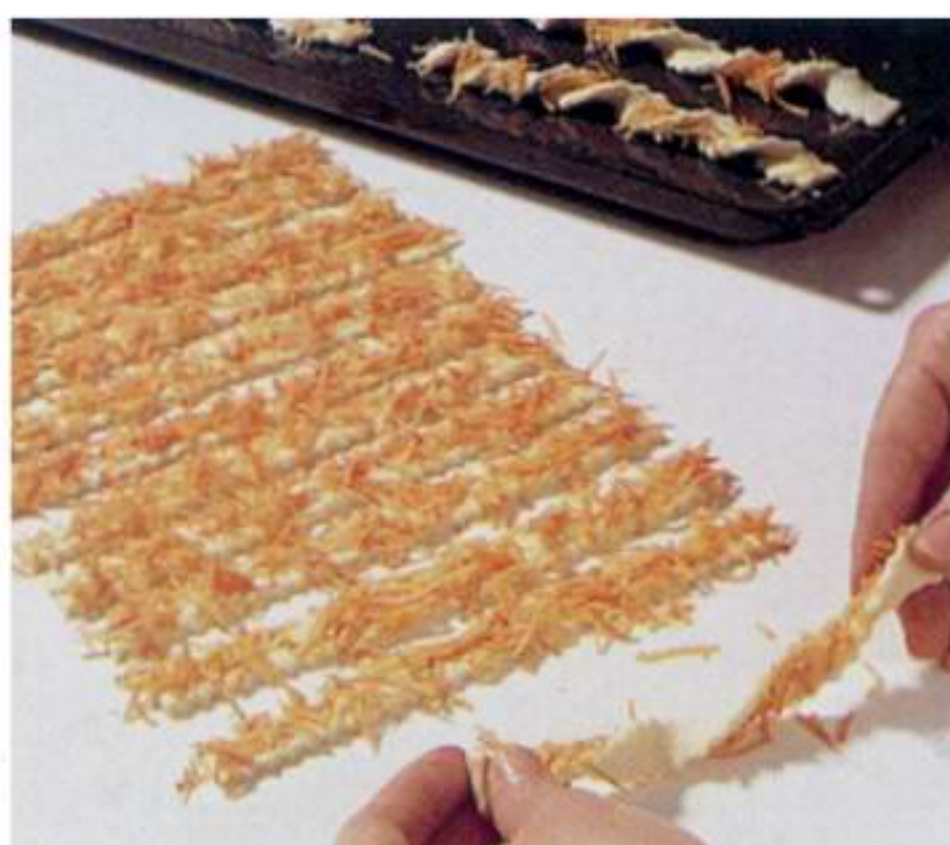
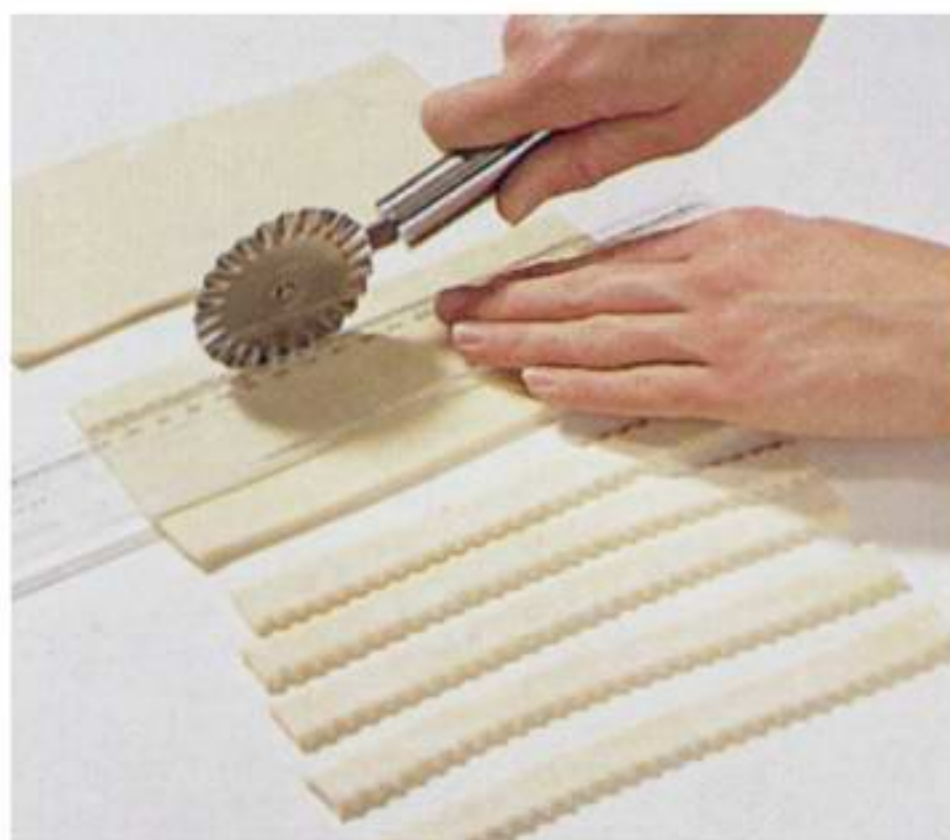
1 Nudelholz

1 Teigrad

1 Pinsel

Gelingt leicht

- Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten (davon etwa 15 Minuten Auftauzeit)



1. Die Teigplatten auftauen lassen und den Backofen auf 200° vorheizen. Die aufgetauten Teigplatten mit dem Nudelholz ein wenig in die Länge ausrollen.

2. Mit dem Teigrad längliche, etwa 1 cm breite Streifen ausradeln. Das sieht besonders schön aus, weil der Rand gezackt wird. Das Backblech mit kaltem Wasser abspülen.

3. Den Käse und das Paprikapulver mischen. Die Teigstreifen mit wenig Wasser bepinseln und mit der Käsemischung bestreuen. Dann an beiden Enden festhalten und die Streifen so gegeneinander verdrehen, daß eine Spiralform entsteht.

4. Diese Spiralen auf das Backblech setzen. Kurz ruhen lassen und dann im heißen Backofen (unten) etwa 10 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit herausnehmen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung luftig und trocken aufbewahren.

Roter Birnenfächer

Diese Garnitur für Käseplatten und Wildgerichte, für Käsedesserts oder italienischen Schinken ist ein bißchen aufwendig, sieht dafür aber wunderbar aus. Die Rotweibirnen müssen mindestens 6 Stunden, besser noch 2 Tage vor Gebrauch eingelegt werden, das Anrichten selbst dauert dann nur noch wenige Minuten – also ideal für große Menüs oder Buffets.

Zutaten für 8 Stück:

1/2 l lieblicher Rotwein

100 ml roter Portwein

100 ml Orangensaft

2 Zimtstangen

1 Nelke

1 unbehandelte Orange

1 unbehandelte Zitrone

10 Eßl. Honig

4 kleine, feste Birnen

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Topf

1 Sparschäler

1 Kernhausausstecher

1 Schüssel

1 Küchenmesser

Braucht etwas Zeit Läßt sich vorbereiten

- Marinierzeit: etwa 6 Stunden, besser 2 Tage
- Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

1. Den Rotwein und den Portwein in einen Topf geben und aufkochen. Den Orangensaft, die Zimtstangen und die Nelke

dazugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten ziehen lassen.

2. Die Orange und die Zitrone gut heiß abwaschen, die Schalen spiralförmig abschälen und die Früchte auspressen. Früchte, Saft und Schalen in den Rotweinsud geben. Den Honig dazugeben und das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

3. Die Birnen waschen, trocknenreiben und schälen. Den Stiel dabei nicht abbrechen!

4. Mit dem Kernhausausstecher vom Blütenansatz, also vom dickeren Ende her, in der Mitte einstechen, aber nicht ganz durchdrücken. Etwas hin und her drehen, bis das Kerngehäuse herausbricht.

5. Die Birnen in den Rotweinsud geben, kurz aufwallen lassen und vom Herd nehmen. Die Birnen in dem Sud abkühlen lassen.

6. Die abgekühlten Birnen mit dem Sud in eine Schüssel geben, mit Deckel oder Folie abdecken, in den Kühlschrank stellen und etwa 2 Tage marinieren lassen.

7. Zum Anrichten die Birnen aus dem Sud nehmen und mit etwas Haushaltspapier abtupfen. Die Birnen längs halbieren. Versuchen Sie, auch den Stiel zu halbieren; das sieht besonders schön aus.

8. Die Hälften längs in Scheiben schneiden, aber nur bis etwa 1 cm vor dem Stielan-

satz, damit der Fächer zusammenhält. Die Scheiben etwas auseinanderdrücken und den Fächer anrichten.

Tip!

Sie können den Fächer mit einer samtigen Sauce überziehen: Den Sud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Erhitzen und mit 1–2 Teelöffeln kalt angerührter Speisestärke binden. Wenn sie sämig ist, die Sauce nochmals durch ein Sieb gießen und abschmecken. Hübsch sieht es auch aus, wenn Sie den Birnenfächer auf einen Fruchtsaucenspiegel setzen.

Damit der Birnenfächer seine intensive Färbung erhält, müssen die Birnen mindestens 6 Stunden, besser noch 2 Tage mariniert werden.



FÜR KÄSE UND DESSERTS

Bunte Camembert-dreiecke

Diese farbenfrohe Käsegarnitur macht sich gut auf Käse- oder Obstplatten. Besonders dekorativ wirken die Käse-Ecken solo auf einem Weinblatt – eine schöne Idee fürs Abendbrot.

Zutaten für 8 Dreiecke:

1 ganzer reifer, aber noch schnittfester Camembert (200 – 250 g)

1/2 Bund Schnittlauch

3 Eßl. gesalzene, ungeschälte Pistazien

1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß

1 Eßl. Kümmel

1 Eßl. Sesam, geschält

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Hackmesser oder Wiegemesser oder einen Blitzhacker

5 kleine Teller

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Den Camembert etwa 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und auspacken.

2. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in ganz feine Röllchen schneiden.

3. Die Pistazien schälen und fein hacken.

4. Die Schnittlauchröllchen, die Pistazien, das Paprikapulver, den Kümmel und den Sesam

getrennt auf je einen kleinen Teller geben.

5. Den Camembert in 8 Dreiecke schneiden. Die Dreiecke jeweils mit der einen Schnittfläche in eine Zutat, mit der zweiten Schnittfläche in eine andere drücken.

Kleine Schafkäsetomaten

Eine hübsche Garnitur für Vorspeisen, einen Salat oder eine kalte Platte. Aber auch solo, als Appetithäppchen oder zum Apéritif können die gefüllten Tomaten gereicht werden. Wenn Sie keinen Schafkäse mögen, nehmen Sie statt dessen einen Schnittkäse oder spritzen Sie mit dem Spritzbeutel einen Frischkäse in die Tomaten.

Zutaten für etwa 10 Stück:

10 große Kirschtomaten

1 Scheibe schneidfähiger Schafkäse (etwa 120 g)

10 kleine Basilikumblätter

Was Sie sonst noch brauchen:

1 kleines, sehr scharfes

Küchenmesser

1 möglichst kleinen Mokkalöffel

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

1. Die Kirschtomaten waschen und trockenreiben. Mit dem Messer einen Deckel so abschneiden, daß ein gezackter Rand entsteht.

2. Mit dem Mokkalöffel das Fruchtfleisch und die Kerne herausheben. Die Tomaten zum Austropfen mit der Öffnung nach unten auf Haushaltspapier stellen.

3. Den Schafkäse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

4. Die Tomaten umdrehen und mit dem Schafkäse füllen.

5. Die Basilikumblättchen waschen, trockenschütteln und mit dem Stielansatz in die Tomaten stecken.

*Bild oben:
Bunte Camembertdreiecke
Bild unten:
Kleine Schafkäsetomaten*



FÜR KÄSE UND DESSERTS



Apfelkammer

Hier müssen Sie etwas schnitzen, aber es macht Spaß und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ideal für feine Käse- oder Dessertarrangements.

Zutaten für 4 Stück:

1 rotbackiger Apfel

Saft von 1/2 Zitrone

4 kleine Kirschen

Was Sie sonst noch brauchen:

1 sehr scharfes Küchenmesser

1 Schneidbrett

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Den Apfel gründlich waschen und abtrocknen. Mit dem Küchenmesser längs vierteln. An beiden Enden der Viertel die harten Teile entfernen.

2. Die schmale Seite der Apfelviertel so beschneiden, daß dabei eine stabile Standfläche entsteht und gleichzeitig der größte Teil des Kerngehäuses entfernt wird.

3. Die Apfelviertel mit der Schale nach oben auf das Schneidbrett legen. Längs in der Mitte eine möglichst flache kleine Kerbe herausschneiden.

4. Auf beiden Seiten ganz nah neben dem entstandenen Spalt wieder schräg nach unten einschneiden. Die Einschnitte müssen so tief sein, daß sich auch dieses Apfelstück ganz herauslösen läßt.

5. Diesen Vorgang möglichst noch zweimal wiederholen, dabei aber darauf achten, daß die Kerben nicht auseinanderfallen. Die einzelnen Teile mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden, und bis auf die Standfläche wieder zusammensetzen.

6. Die zusammengesetzten Teile in der Mitte quer durchschneiden und wieder in die Standfläche einsetzen. Jetzt die Spalten nach links und rechts versetzt hinausschieben und die Kirsche in die sich ergebende Öffnung setzen.

Gehaltvolle Äpfel

Eine originelle Garnitur für die Käseplatte nach einem großen Festmahl.

Zutaten für 6 Stück:

6 Cocktailäpfel (eingekocht, in Dosen)

6 cl Calvados

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Kugelausstecher

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Die Äpfel am Blütenansatz so beschneiden, daß sie stabil stehen. Am Stiel einen dünnen Deckel abschneiden, dabei darauf achten, daß der Stiel nicht abbricht.

2. Mit dem Kugelausstecher das Apfelinnere aushöhlen.

3. Den Calvados in die Apfelhöhlungen geben. Aber Vorsicht: Alkohol gehört nicht in Kinderhände.

Tip!

Falls einige Äpfel beim Aushöhlen beschädigt wurden, können Sie das „Leck“ mit etwas Marzipanrohmasse auskleiden und abdichten. Das schmeckt gut und der Calvados kann nicht auslaufen.

Bild oben: Apfelkammer
Bild unten: Gehaltvolle Äpfel



FÜR KÄSE UND DESSERTS



Getauchte Cognac-kirschen

Sie sind fast schon ein Meisterwerk der feinen Confiserie. Dennoch sind sie unkompliziert herzustellen und passen auf jede Desserttafel.

Zutaten für 30 Stück:

30 feste Süßkirschen mit Stiel

30 ungesalzene, kleine Pistazienkerne

1/4 l Cognac

100 g dunkle Kuvertüre

50 g weiße Kuvertüre

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Schere

1 scharfes, spitzes Küchenmesser

1 Schüssel mit Deckel (oder ein Glas mit Schraubverschluß)

1 kleinen Topf und 2 Metallschüsseln, die in den Topf passen (zum Auflösen der Kuvertüre im Wasserbad)

Back- oder Pergamentpapier

Braucht etwas Zeit

- Marinierzeit: 1–2 Wochen
- Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten



1. 1–2 Wochen vor der Verwendung die Kirschen vorsichtig waschen, trockentupfen und die Stiele mit der Schere auf die gleiche Länge stutzen.

2. Mit dem Küchenmesser die Kirsche am runden Ende kreuzweise soweit einritzen, daß Sie den Kern entfernen können, ohne die Form der Kirsche zu beschädigen. Das geht am besten mit einer Pinzette. Anstelle des Kerns eine Pistazie in die Kirsche schieben.

3. Die Kirschen in eine Schüssel geben und mit dem Cognac übergießen. Die Kirschen sollten ganz bedeckt sein. Einen Deckel auflegen oder die Schüssel mit Folie luftdicht abschließen. Im Kühlschrank bis zur Verwendung marinieren.

4. Am besten einige Stunden vor dem Anrichten die Kirschen herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.



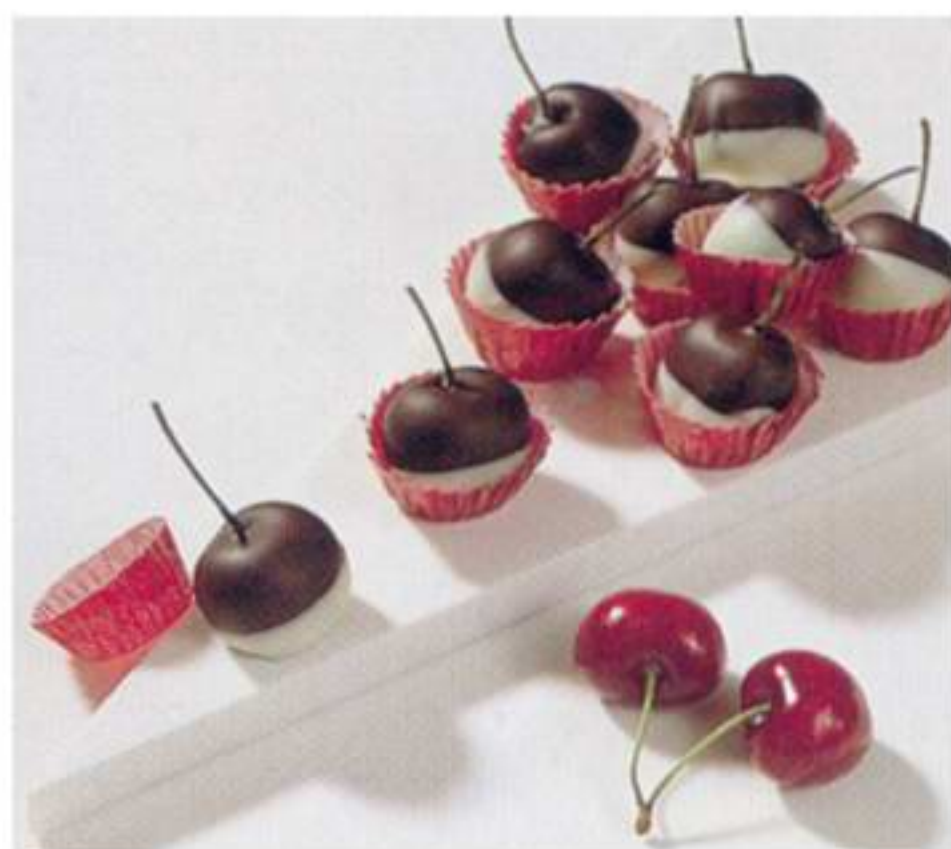
5. Etwas Wasser in dem Topf erhitzen. Die Kuvertüren getrennt in die beiden Metallschüsseln geben und nacheinander im Wasserbad erhitzen. Darauf achten, daß keine Wassertropfen in die Kuvertüre kommen, sonst wird sie stumpf.



6. Die Kuvertüre wieder abkühlen lassen. Das geht schneller, wenn Sie die Schüsseln in Eiswasser stellen.



7. Jetzt zuerst die dunkle Kuvertüre im Wasserbad nochmals erwärmen. Sobald sie flüssig ist, die Kirschen am Stiel hineintauchen und auf Back- oder Pergamentpapier abtrocknen lassen.



8. Dann die helle Kuvertüre erhitzen und die dunklen Kirschen bis zur Hälfte in die flüssige Masse tauchen. Wieder auf Back- oder Pergamentpapier abtrocknen lassen. Auf Alufolie gut gekühlt und abgedeckt bis zum Anrichten aufbewahren.

Varianten:

Verschiedene Füllungen und Früchte

Wenn Ihnen die Taucherei mit zwei Kuvertüren zuviel Arbeit ist, dann nehmen Sie nur eine Kuvertüre und bestreuen die gerade überzogene Kirsche mit bunten Perlchen.

Sind Sie ein Marzipanfan?

Dann füllen Sie die Kirschen statt mit Pistazien mit Marzipankügelchen.

Sie mögen keinen Cognac? Armagnac, Cointreau, Amaretto oder Portwein sind nur einige der alternativen Spirituosen, in die Sie die Früchte einlegen können.

Es ist Winter und Sie bekommen keine Kirschen? Dann nehmen Sie doch Trauben.

Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Salbeimäuschen

Diese warme Dessertgarnitur gibt allen Nachspeisen Pfiff – und bei Kindern kommen die Mäuschen besonders gut an. Ob zu Sorbets, Eis, Fruchtsuppen, kalten Cremes oder Fruchtsaucen, die Salbeimäuschen sind das Tüpfelchen auf dem i.

Zutaten für 20 Stück:

100 g Mehl

Salz

1 Ei

1/8 l Mineralwasser

1 Bund Salbei

Öl zum Fritieren

3 Eßl. Puderzucker

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Friteuse

2 mittelgroße Schüsseln

1 Schneebesen

Braucht etwas Zeit

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 30 Minuten Quellzeit)

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Prise Salz dazugeben.

2. Das Ei trennen. Das Eigelb und das Mineralwasser zum Mehl geben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen.

3. Inzwischen die 20 schönsten Salbeiblätter aussuchen, mit Stiel abzupfen, waschen und gut trockentupfen.

4. Das Öl in der Friteuse auf mittlerer Stufe erhitzen.

5. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Nun die einzelnen Salbeiblätter am Stiel nehmen, durch den Teig ziehen und in der Friteuse ausbacken. Vorsicht Spritzgefahr! In 2 – 3 Minuten sind die Blätter knusprig braun.

6. Herausheben und auf Haushaltspapier entfetten. Die Salbeimäuschen mit dem Puderzucker bestreuen. Noch heiß auf das Dessert geben und sofort servieren. Die Salbeimäuschen schmecken heiß am besten.

2. Auf ein Brett legen und mit dem Küchenmesser in möglichst dünne Längsscheiben schneiden, dabei die Scheiben am Stielansatz nicht ganz durchtrennen, damit sie noch zusammenhalten.

3. Die Traube vorsichtig etwas auseinanderdrücken, damit die Fächerform sichtbar wird. Aber nicht zu stark pressen, damit die Traube nicht platzt und der ganze Saft ausläuft.

Traubenfächer

Die Fächerform ist für viele Früchte und Gemüse geeignet. Bei blauen und weißen Trauben wirkt sie besonders filigran. Die Garnitur paßt gut zu Käse, Desserttellern und zu Wildgerichten wie Fasan.

Zutaten für 10 Stück:

je 5 blaue und weiße Trauben mit Stiel

Was Sie sonst noch brauchen:

1 sehr scharfes Küchenmesser

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Die Trauben gründlich waschen und mit Haushaltspapier sorgfältig trockentupfen.

Bild oben: Salbeimäuschen
Bild unten: Traubenfächer



FÜR KÄSE UND DESSERTS



Feigenstern

Eine einfache Garnitur für Cremedesserts, Fruchtsalate oder für Wildgerichte.

Zutaten für 4 Stück:

4 feste, reife Feigen

1 Orange

4 Cocktailkirschen

Was Sie sonst noch brauchen:

1 sehr scharfes Küchenmesser

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Die Feigen waschen und trockenreiben. Die Feigenschale entlang der gedachten senkrechten Viertellinien mit dem Küchenmesser einritzen.

2. Vom Stielansatz her die Schalenviertel vorsichtig vom roten Fruchtfleisch trennen und nach außen biegen. Dabei nicht bis zum Boden durchschneiden, damit der Stern unten noch zusammenhält.

3. Jetzt das Fruchtfleisch vierteln. Die Schnitte versetzt zu den Schalenschnitten platzieren, nämlich genau in der Mitte der Schalenviertel.

4. Die Orange schälen, die Filets herauslösen und halbieren. Die Filethälften in die Spalten des Feigenfruchtfleisches setzen. Die Cocktailkirschen abtropfen lassen und in die Mitte legen. Die Feigensterne bis zur Verwendung unter Folie frisch halten.

Herztropfenmuster

Dieses ebenso einfache wie schöne Randmuster läßt sich mit allen farbkräftigen Fruchtsaucen herstellen.

Zutaten für etwa 4 Portionen:

250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

120 g Puderzucker

2 cl Himbeergeist

50 g Sahne

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Topf

1 Pürierstab

1 Sieb

1 Schüssel

1 Strohhalm (oder eine Einmalspritze)

1 Holzstäbchen

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

1. Tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen. Die Himbeeren in einen Topf geben und erhitzen. Den Puderzucker hinzufügen und das Ganze mit dem Pürierstab pürieren. Mit dem Himbeergeist parfümieren.

2. Die Fruchtsauce durch ein Haarsieb in eine Schüssel passieren und abkühlen lassen.

3. Die Fruchtsauce auf vier Tellern verteilen. Die Teller so lange drehen, bis die Sauce gleichmäßig verlaufen ist.

4. Die Sahne in einen Strohhalm (oder eine kleine

Plastikspritze) ziehen. Den Daumen auf die obere Öffnung des Strohhalms legen und wie mit einer Pipette auf den Saucenrand gleichmäßig weiße Sahnetropfen fallen lassen.

5. Mit einem Holzstäbchen eine Linie durch die Tropfen ziehen. So entsteht das Herztropfenmuster.

Variante:

Ebenso einfach wie das Herztropfenmuster ist das Spiralmuster. Hier tragen Sie statt der Sahnetropfen einen Sahnestrich am Fruchtsaucenrand auf und vermischen die beiden Saucen spiralförmig mit einer Kuchen-gabel.

Im Bild oben: Feigenstern
Im Bild unten:
Herztropfenmuster



Mangokissen

Diese unkomplizierte Garnitur sieht nicht nur lustig aus, sondern gibt manchem auch Rätsel auf: Wie mag sie wohl entstanden sein?

Zutaten für 2 Stück:

1 nicht zu reife Mango

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

Schnell

- Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten

1. Die Mango waschen und trockentupfen. Mit dem Küchenmesser das Fruchtfleisch an den flachen Seiten des Kerns abschneiden.

2. Die beiden Hälften mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen. Jetzt mit dem Küchenmesser vorsichtig im Abstand von 1 cm das Fruchtfleisch in Streifen einschneiden, ohne aber die darunter liegende Haut am Boden oder an den Seiten zu durchtrennen.



3. Die Fruchthälften um 90° drehen und den Vorgang wiederholen. Es entstehen kleine Vierecke.

4. Nun die Schale mit den Fingern vorsichtig umstülpen, so daß sich die Vierecke voneinander weg spreizen. Bis zur Verwendung mit Frischhaltefolie abdecken.

Melonen-schiffe

Eine einfache Garnitur, die besonders gut zu Braten-, Schinken- und Pastetenplatten paßt.

Zutaten für 8 Stück:

1 Honig- oder Netzmelone

Was Sie sonst noch brauchen:

1 scharfes Küchenmesser

1 Eßlöffel

Preiswert

- Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

1. Die Melone waschen und trockenreiben. Die Frucht mit dem Messer längs halbieren.

2. Mit dem Löffel die Kerne herausschaben. Jede Hälfte längs in 4 Spalten teilen.

3. Mit dem Küchenmesser zwischen Schale und Fruchtfleisch entlangschneiden und so beides voneinander trennen.

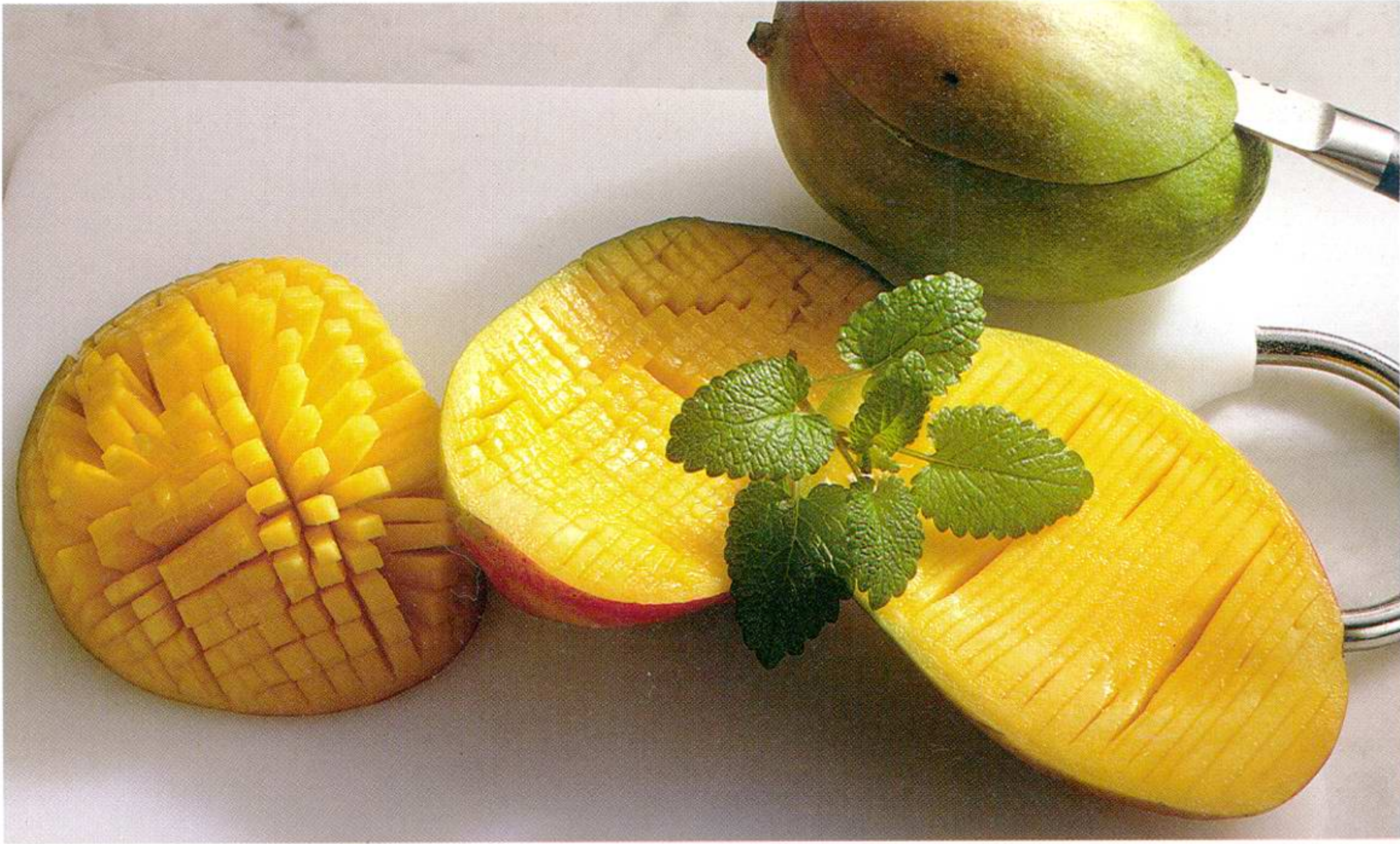
4. Das Fruchtfleisch wieder aufsetzen und quer bis zur

Schale in gleichmäßige Stücke teilen. Diese Stücke gegeneinander versetzt einmal nach rechts, einmal nach links verschieben.

Tip!

Diese Technik läßt sich auch bei anderen Früchten wie Wassermelonen oder Ananas anwenden. Vorteil dieser Dekoration: Auch wenn viele Gäste geladen sind, kann sich jeder ein kleines Stück nehmen.

Bild oben: Mangokissen
Bild unten: Melonenschiffe



FÜR KÄSE UND DESSERTS



Feengespinst

Eine märchenhaft duftige Zuckergarnitur für Eis, Sorbets oder Schnee-Eier.

Zutaten für etwa 4 Portionen:

200 g Zucker

etwas Öl zum Einfetten

3 Tropfen Zitronensaft

Was Sie sonst noch brauchen:

Backpapier

2 Stützen (zum Beispiel 2 Einmachgläser)

1 Metallschiene (zum Beispiel der Stiel einer Suppenkelle oder eines Schaumlöffels)

1 Pinsel

1 kleinen Topf, am besten aus Kupfer

1 Schüssel, in die der Topf paßt

1 Gabel

Raffiniert

- Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

1. Zuerst den Aufbau herstellen: Auf der Arbeitsplatte das Backpapier auslegen, die beiden Stützen einander gegenüber aufstellen und die Metallschiene auf die Stützen legen, so daß sie stabil liegt und vom Körper weg zeigt. Die Schiene rundherum mit Öl bestreichen, damit der Zucker später nicht kleben bleibt.

2. Den Zucker in den Topf geben. Mit etwa 8 Eßlöffeln Wasser und dem Zitronensaft verrühren. Diese Mischung in dem Kupfertopf, ohne zu rühren, bei mittlerer Hitze hell karamelisieren lassen.

3. Die Schüssel mit Eiswasser füllen. Den Topf in das Eiswasser stellen und die Masse darin abkühlen lassen. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, den Topf aus dem Eiswasser nehmen. Die Masse bei kleiner Hitze langsam wieder erhitzen. Mit der Gabel prüfen, wann der Sirup zähflüssig ist, aber Fäden zieht.

4. Jetzt muß es schnell gehen: Die Gabel in den Sirup tauchen und dann mit Schwung nach rechts und links über die Schiene hin und her schwenken. Nicht zu langsam vorgehen, sonst entstehen unschöne Tropfen. Die entstandenen Fäden zu kleinen Nestern zusammenrollen, sobald es von der Temperatur her geht.

Eischnee-garnitur

Diese luftige Garnitur wird am Vortag hergestellt: eine dekorative Einfassung für einen Dessertteller. Wer es lieber dunkler mag, kann in die Eiweißmasse noch etwas Kakaopulver einrühren.

Zutaten für 4 Portionen:

4 Eiweiß

50 g Zucker

150 g Puderzucker

Was Sie sonst noch brauchen:

1 Handrührgerät oder Schneebesen

1 Schüssel

1 Spritzbeutel mit Spritztülle

Braucht etwas Zeit

- Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten
- Trockenzeit: etwa 12 Stunden

1. Mit dem Handrührgerät oder einem Schneebesen die Eiweiße mit dem Zucker so steif schlagen, daß der Eischnee schnittfest ist.

2. Dann den Puderzucker darüber sieben und unterheben, bis er ganz von der Masse aufgenommen worden ist.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Backofen samt Blech auf 80° vorheizen. Nun auf vier Teller einen Rand aus Eischnee spritzen und die Anfangsbuchstaben der Gäste miteinbauen.

4. Die Teller auf dem Backblech in den Backofen (Mitte) schieben. Den Backofen ausschalten und die Eiweißränder über Nacht trocknen lassen.

In der Tellermitte:
Feengespinst mit Eis
Am Tellerrand: Eischneegarnitur



Umschlag-Vorderseite:
Die Rezepte für Kroepoek-
blüten, Roter Zwiebelstern,
Paprikasaucen, Butter zum
Kugeln, Bunte Camembert-
dreiecke und Miesmuschel-
schmetterlinge finden Sie auf
den Seiten 38, 28, 32, 8, 48
und 16.

© 1992 Gräfe und Unzer Verlag
GmbH, München.
Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugs-
weise, sowie Verbreitung durch
Film, Funk und Fernsehen,
durch fotomechanische
Wiedergabe, Tonträger und
Datenverarbeitungssysteme
jeglicher Art nur mit schriftlicher
Genehmigung des Verlages.

Redaktion: Claudia Daiber
Layout: Ludwig Kaiser
Typografie: Robert Gigler
Herstellung: Jürgen Bischoff
Fotos: Odette Teubner,
Kerstin Mosny
Umschlaggestaltung:
Heinz Kraxenberger
Satz: Computersatz Wirth,
Regensburg
Reproduktionen: Longo, Bozen
Druck: Appl, Wemding
Bindung: Sellier, Freising
ISBN 3-7742-1182-5

Auflage 7. 6. 5. 4. 3.
Jahr 1999 98 97 96 95

Ulrich Kuhn-Hein

befasste sich bereits während
seines Germanistik-Studiums
intensiv mit dem Thema
Kochen. Der Titel seiner
Abschlußarbeit lautete
„Geschichte der deutschen
Kochbücher“. Parallel zu sei-
nem Studium absolvierte er
eine Lehre als Koch. Nach
Abschluß von Studium und
Lehre arbeitete er als Koch in
verschiedenen Restaurants.
Heute ist Ulrich Kuhn-Hein freier
Redakteur und Kochbuchautor.

Odette Teubner

wurde durch ihren Vater, den
international bekannten Food-
Fotografen Christian Teubner
ausgebildet. Heute arbeitet sie
ausschließlich im Studio für
Lebensmittelfotografie Teubner.
In ihrer Freizeit ist sie begeister-
te Kinderporträtistin – mit dem
eigenen Sohn als Modell.

Kerstin Mosny

besuchte eine Fachhochschule
für Fotografie in der französi-
schen Schweiz. Danach arbei-
tete sie als Assistentin bei ver-
schiedenen Fotografen, unter
anderem bei dem Food-Foto-
grafen Jürgen Tapprich in
Zürich. Seit März 1985 arbei-
tet sie im Fotostudio Teubner.