

Kalte Platten



GU KüchenRatgeber

Von feinen Häppchen
fürs Büffet bis zu
üppigen Platten für die
Familienfeier – alles ist
super vorzubereiten

Gudrun Ruschitzka

GU GRÄFE
UND
UNZER

Kalte Platten



Jedes Rezept mit
der praktischen
Schritt-für-Schritt
Anleitung und von
GU doppelt geprüft!

GU KüchenRatgeber

Gäste einladen, Feste feiern und dabei als Gastgeber(in) völlig entspannt sein. Kalte Platten machen's möglich! Nur ihre Vielfalt macht die Wahl zur Qual: ob feinste Canapés für den Stehempfang oder »Fliegenpilze« und Sülzkoteletts für die 50er Jahre-Party – hier finden Sie für jede Gelegenheit die richtige kalte Platte. Der übersichtliche Rezept-Wegweiser und die hilfreichen Mengenangaben zur Partyplanung erleichtern Auswahl und Vorbereitung. Außerdem: wichtige Handgriffe »Wie kommt was auf die Platte?« und alles über Deko zum Aufessen.

Die heiße Schlacht am kalten Buffet

GU KüchenRatgeber



Wer hat nicht schon dabei trotz aller Anstrengungen nur ein klägliches Salatblatt für sich »erobern« können? Das können Sie als Gastgeber/in vermeiden, wenn Sie nur genügend Köstlichkeiten auf kalten Platten anrichten.

Vielfältige und verführerische Ideen dafür finden Sie hier mehr als genug.

Wählen Sie aus, kombinieren Sie! Kalte Platten sind etwas für jeden Geschmack und Geldbeutel und passen zu vielen Gelegenheiten.

Und das beste: Endlich haben Sie Zeit für Ihre Gäste, denn kalte Platten lassen sich super vorbereiten.

Kalte Platten

GU Rezepte-Wegweiser 2

Überblick über die Rezepte des Buches mit ihren wichtigsten Eigenschaften.

Kleine Bissen – große Wirkung 4

Von Canapés über Cocktailspießchen und Gourmetsnacks bis zu gemischten Vorspeisen und einer kompletten 50er Jahre-Party.

Außerdem:

Gute Planung ist der halbe Erfolg 4

Canapés 4

Wichtige Handgriffe 5

Herzhaft aufgetischt 24

Deftiges und Rustikales:

Wurst-, Braten- und Käseplatten.

Außerdem:

Die Mengen 24

Geeignetes Geschirr 25

Kombinieren erwünscht! 25

Platten dekorativ anrichten 25

Wurst- und Schinkenscheiben auflegen 25

Deko zum Aufessen: Salate, Kräuter, Blüten 26

Was tun mit dem Rest? 27

Feines für Gäste 40

Köstliche Platten mit Fisch, Geflügel, Wild, feinen Gemüsen und exotischen Früchten.

Außerdem:

Das Auge ißt mit 40

Arbeitsgeräte 41

Butter formen 41

Register 62

Impressum 62

Gasherd-Temperatur 64



Überall in der Welt werden die kalten kleinen Appetitanreger zu vielfältigen Anlässen geschätzt. Und ob diese kleinen Kunstwerke nun Amuse Gueules, Antipasti, Appetizers, Canapés, Cocktailhäppchen, Fingerfood, Snacks oder Tapas heißen, eines haben alle gemeinsam: Sie sollen den Gaumen ankitzeln und die Lust auf mehr wecken!

Gute Planung ist der halbe Erfolg

Vor einer Einladung stehen immer organisatorische Überlegungen.

- Was ist der Anlaß? Ein gemütlicher Abend mit Freunden, eine Familienfeier, bei der die Platten »etwas hermachen« sollen, eine große Party oder ein festlicher, eventuell auch

förmlicher Empfang?

- Wie wird das Essen angeboten? Reiche ich die Snacks zwanglos im Stehen herum, stelle ich die Platten an strategisch günstigen Plätzen ab, oder sind sie Teil eines kalten Buffets?

- Die Vorbereitungen planen: Wieviel essen die Gäste? Möchte ich alles selbst zubereiten oder auch Fertigprodukte verwenden? Was muß ich einkaufen? Habe ich genug Geschirr? Was kann ich wann vorbereiten? Hierzu finden Sie noch mehr Tips auf den Seiten 24/25 und 40/41.

Zum Beispiel Canapés

- Grundlage der Canapés sind Weißbrot (frisch, getoastet oder geröstet), Vollkornbrot, kleine Pumpernickeltaler (fertig gekauft oder aus großen Scheiben geschnitten) oder Kräcker. Die Scheiben sollten nicht zu dick sein (1/2–1 cm), da

das Brot eigentlich nur dazu dient, die Zutaten und die Garnitur zusammenzuhalten.

Das Brot darf nicht ganz frisch sein, sonst zerbröselt es.

Kleine Bissen – große Wirkung



- Das Brot können Sie in den verschiedensten Formen ausstechen oder exakt zurechtschneiden, normalerweise in folgenden Maßen:
rund: 3,5–5 cm Ø;
quadratisch: 4–5 cm;
rechteckig: 5–6 x 3–4 cm;
rautenförmig: 6–7 x 3–4 cm.
- Als Aufstrich unter dem Belag wählen Sie streichfähige Butter oder Margarine, eine leichte Mayonnaise oder, z. B. bei Fischbelag, eine Sahne-Meerrettich-Creme.
- Verwenden Sie keinen zu feuchten Belag. Wenn Marinade tropft, sich die Zutaten vermischen oder die Garnitur verläuft, ist die Schönheit Ihrer Häppchen bald dahin.
- Bereiten Sie 3 bis 4 verschiedene Sorten zu, davon pro Person 5 bis 6 Stück.

- Ordnen Sie sie sortengleich und nebeneinander auf einer Platte an.
- Kleine Servietten und Spießchen plazieren Sie zum Herumreichen gleich an einer Plattenecke. Oder verteilen Sie sie zusammen mit kleinen Tellern an mehreren Stellen im Raum.

Einige wichtige Handgriffe

Brot für 48 Canapés vorbereiten

Aus 12 Scheiben Weizenmischbrot oder Toastbrot (etwa 250 g) je 4 runde (Ø 4 cm) Taler ausstechen. Portionsweise in einer Pfanne insgesamt 100 g Butter erhitzen und das Brot darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier auskühlen lassen. Die fettarme Variante: das Brot vor dem Ausstechen toasten.

Glänzend angerichtet: Gelatine und Aspik

Aspik oder Gelee aus Gelatine ist etwas aus der Mode gekommen, doch gerade in der kalten Küche sorgt es für Glanz und Festigkeit. Viele Speisen bleiben länger frisch oder fallen nicht zusammen. Mit Gelatine wirkt vieles eleganter und frischer.

Gelatine gibt es in Blatt- oder Pulverform. Man rechnet 3 Blatt oder 5 g Pulver für knapp 1/4 l Flüssigkeit. (Für die Canapés reichen 1 Blatt Gelatine und 50 ml Brühe.) Das kann entfettete Fleischbrühe, Wild- oder Fischfond (gibt's auch im Glas), Wein, Sherry, Madeira, Portwein oder Obstsaft sein. Die Gelatine 5–10 Min. kalt einweichen, die Flüssigkeit erhitzen und die ausgedrückte Gelatine in der warmen (nicht kochenden!) Flüssigkeit unter-

rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Dann kalt stellen. Wenn die Flüssigkeit leicht zu gelieren beginnt, mit einem feinen Pinsel auf Fleisch oder Wurst auftragen (oder vorher einen Spiegel auf die Platte gießen).



Möchten Sie Figuren ausstechen, die Gelatine in eine flache, kalt ausgespülte Form gießen und kalt stellen. Nach dem Erstarren stürzen und Figuren ausstechen oder Würfel schneiden. Mit Saft von roter Bete, Spinat oder Petersilie bringen Sie Farbe in die Aspikgarnituren.





Canapés mit Lachsroulade

- Klassiker
- Etwas teurer

Für 8 Stück:

1 Blatt weiße Gelatine
6 EL Crème fraîche
Salz · Pfeffer
2 Scheiben Räucherlachs
25 g gehackte Pistazienkerne
1 EL gehackter Dill
8 Scheiben Graved Lachs
8 Brottaler (Ø 4 cm, Seite 5)
2–3 Blatt Friséesalat
Dillspitzen

Zubereitungszeit: 45 Min.
Kühlzeit: 1 Std.

1 Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Dann tropfnaß in ein Töpfchen geben und leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen, Gelatine untermischen.

2 Den Räucherlachs fein würfeln, mit Pistazien und Dill unter die Crème fraîche rühren. Den Graved Lachs überlappend nebeneinander auf Pergamentpapier legen, die Füllung darauf streichen. Mit dem Papier fest aufrollen und 1 Std. ins Gefrierfach legen.

3 Die Brottaler mit Friséesalat belegen. Die Lachsroulade vom Papier befreien, in Scheiben schneiden, auflegen und mit Dillspitzen garnieren.



Forellen-canapés

- Gelingt leicht
- Fingerfood

Für 8 Stück:

einige Blätter Bataviasalat
8 Brottaler (Ø 4 cm, Seite 5)
100 g geräuchertes Lachsforellenfilet
50 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Zitronensaft
2 EL Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
Salz · weißer Pfeffer
1/2 Kiwi

Zubereitungszeit: 40 Min.

1 Den Salat waschen, trockentupfen und kleinzupfen. Die Brottaler damit belegen. Das Forellenfilet in gleich große Stücke wie die Brottaler schneiden und auflegen.

2 Den Frischkäse mit Zitronensaft, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten auf das Forellenfilet spritzen.

3 Die Kiwi schälen, in kleine Stückchen schneiden und die Canapés damit garnieren.



Canapés mit Gänseleber

- Raffiniert
- Etwas teurer

Für 8 Stück:

1 Apfel (z. B. Boskop)
 200 ml Dessertwein
 (ersatzweise Apfelsaft)
 1 EL Zitronensaft
 8 grüne Spargelspitzen
 Salz
 100 g getrüffelte
 Gänseleberpastete
 8 Brottaler (Ø 4 cm,
 Seite 5)
 Aspik zum Bestreichen
 (Seite 5)
 1 EL gehackte
 Pistazienkerne

Zubereitungszeit: 45 Min.

1 Den Apfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Den Apfel quer in acht Ringe schneiden. Gleich groß wie das Brot ausstechen. Den Wein mit dem Zitronensaft erhitzen und die Apfelscheiben darin bißfest garen.

2 Die Spargelspitzen in Salzwasser in 5 Min. bißfest garen. Apfelscheiben und Spargel auf Küchenpapier abkühlen lassen.

3 Die Gänseleber in Stücke etwa gleich groß wie das Brot schneiden. Die Canapés mit Apfelscheiben, Gänseleber und Spargelspitzen belegen. Alles mit Aspik (Seite 5) bestreichen, mit den Pistazien bestreuen und bis zum Servieren kühl stellen.



Canapés mit Gorgonzola

- Preiswert
- Fingerfood

Für 8 Stück:

100 g Gorgonzola
 2 EL Sahne
 2 Prisen Cayennepfeffer
 2 Salatblätter
 8 Pumpernickeltaler
 je 4 weiße und 4 blaue
 Weintrauben

Zubereitungszeit: 30 Min.

1 Den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Sahne steif schlagen und untermischen. Mit Cayennepfeffer würzen. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern- oder Rosentülle füllen.

2 Den Salat abbrausen, trockentupfen, kleinzupfen und je 1 Stückchen auf 1 Brot legen. Die Creme in schönen Rosetten darauf spritzen.

3 Die Weintrauben waschen und mit einem kleinen, spitzen Messer fächerförmig aufschneiden. Etwas breit drücken und die Canapés damit belegen.



Cocktailspießchen mit Schinken

- Raffiniert
- Gelingt leicht

Für 4 Personen:

Für die Zucciniröllchen:

2 junge Zucchini
150 g gekochter Schinken
in Scheiben
2–3 EL Remouladensauce
(aus dem Glas)
Pfeffer

Cocktailkirschen
frische Zitronenmelisse

Für die Käsespießchen:

200 g fester
Ziegenfrischkäse
4 dünne Scheiben roher
Schinken

2 EL Aceto Balsamico

4 EL Walnußöl

Salz · Pfeffer

1/2 Netzmelone

Basilikumblättchen

Für die Papayawürfel:

1 Papaya

2 TL Zitronensaft

50 g Bündner Fleisch,
dünn aufgeschnitten

schwarzer Pfeffer

Melisseblättchen

Cocktailspießchen zum
Feststecken, Kugelaus-
stecher

Zubereitungszeit: 2 Std.

1 Für die Zucciniröllchen die Zucchini waschen und putzen. Längs in dünne Scheiben schneiden. Den Schinken in Streifen (so breit wie die Zuccinistreifen) schneiden und auf die Zucchini legen. Dünn mit Remoulade bestreichen, pfeffern und aufrollen. Je 1 Kirsche und Melisse mit Cocktailspießchen darauf stecken.

2 Für die Käsespießchen den Käse würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden und um die Käsewürfel wickeln. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren, auf die Würfel träufeln. Aus der Melone kleine Kugeln ausstechen. Mit Spießchen je 1 Melonenkugel und 1 Basilikumblatt am Käse feststecken.

3 Für die Papayawürfel die Papaya schälen, halbieren und ohne Kerne in gleich große Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Fleisch zusammendrehen und mit Spießchen auf die Würfel stecken. Mit Pfeffer bestreuen und mit Melisse garnieren.

Rote Spieße: Zucciniröllchen

Blaue Spieße: Käsespießchen

Gelbe Spieße: Papayawürfel

Gefüllte Gourmetsnacks

● Fingerfood

● Raffiniert

Für 4 Personen:

Für gefüllte Kirschtomaten:

12 Kirschtomaten

50 g Lachskaviar

2 EL Crème fraîche

1/2 TL Zitronensaft

Für gefüllte Lachsrollchen:

150 g Räucherlachs

40 g Alfalfasprossen

3 EL Sahnemeerrettich

(aus dem Glas)

1 TL Zitronensaft

1 Prise Cayennepfeffer

1/2 Bund Schnittlauch

1 Packung gewölbte

Paprika-Kartoffelchips

1/2 Bund Dill

Für gefüllte Champignons:

8 mittelgroße

Champignons

4 1/2 EL weiche Butter

2 EL Zitronensaft · Salz

100 g Trüffelleberwurst

1 EL Portwein nach

Belieben

etwas Kresse

Zubereitungszeit: 2 Std.

1 Für die gefüllten Tomaten einen Deckel abschneiden, aushöhlen und umgedreht abtropfen lassen. Kaviar, Crème fraîche und Zitronensaft verrühren, in die Tomaten füllen und anrichten.

2 Für die Lachsrollchen den Lachs in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Sprossen abrausen, mit dem Meerrettich, Zitro-

nensaft und Cayennepfeffer mischen. Auf jeden Lachsstreifen etwas Füllung geben, aufrollen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Unmittelbar vor dem Servieren in die Chips legen, mit Dillspitzen garnieren.

3 Für die Champignons die Pilze entstielen, die Köpfe mit Küchenpapier abreiben. 1 EL Butter erhitzen, Pilze darin mit Zitronensaft und Salz 5 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt anbraten. Herausheben, abkühlen lassen. Leberwurst mit restlicher Butter und Portwein verrühren, größere Trüffelstückchen zur Seite legen. Die Creme in einen Spritzbeutel geben, in die Champignons füllen. Mit den Trüffelstückchen und Kresse garnieren.

TIP!

Zum Anrichten der Tomaten eignen sich gut selbstgebackene salzige Mürbeteigböden oder Mini-Croustades aus dem Feinkostgeschäft.

Im Bild von oben nach unten:

Gefüllte Kirschtomaten, Gefüllte Lachsrollchen, Gefüllte Champignons



Löffelbuffet

- Raffiniert
- Braucht etwas Zeit

**Für 4 Personen
(20 Suppenlöffel):**

Für das Matjestatar:

1 Frühlingszwiebel
1/2 Apfel
2 Radieschen
1 kleine Gewürzgurke
1–2 Matjesfilets
2 EL Joghurt

1 TL Zitronensaft
schwarzer Pfeffer
4 kleine Chicoréeblätter
2 Pumpernickeltaler

Für die Kaviarhäppchen:

4 gelbe Kirschtomaten
(ersatzweise rote)
4 Blättchen Rucola
2 EL Crème fraîche
40 g Kaviar
4 kleine Zitronenecken
ohne Schale

Für die Schinkenbissen:

1 Orange
2 Scheiben feine
Schinkensülze
1 entsteinte schwarze
Olive

Remoulade (aus der Tube)

4 Kapern

Kresse

Für die Käsesnacks:

60 g Gorgonzola
1 EL Sahne
Paprika, rosenscharf
4 große Erdbeeren

4 Basilikumblättchen

Für den Beerengenuß:

80 g frische Himbeeren
4 TL Sahnejoghurt
4 Minzeblättchen
Puderzucker

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.

1 Für das Matjestatar die Zwiebel putzen. Den Apfel schälen und entkernen, die Radieschen waschen, putzen und in Streifen schneiden. Matjes, Zwiebel, Gurke und Apfel in winzige Würfel schneiden. Mit dem Joghurt, Zitronensaft und Pfeffer vermischen. Vom Chicorée die Spitzen in Löffelgröße abschneiden und auf vier Löffel legen. Pumpernickel halbieren, auf den Salat legen. Das Tatar darauf verteilen und mit Radieschenstreifen garnieren.

2 Für die Kaviarhäppchen die Tomaten waschen und in 12 Scheiben schneiden. Vier Löffel mit je 3 Scheiben belegen. Auf jeden Löffel 1 Rucolablatt, 1/2 EL Crème fraîche, 1 Klecks Kaviar und 1 Zitronenecke setzen.

3 Für die Schinkenbissen die Orange dick schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Schinkensülze in kleine Ecken schneiden. Die Olive in Scheiben schneiden. Von der Orange 4 Scheiben abschneiden, einmal zerteilen und auf vier

Löffel legen. Die Sülze überlappend darauf anrichten. Obenauf etwas Remoulade drücken. Olivenscheiben auflegen und in die Mitte je 1 Kaper setzen. Mit Kresseblättchen bestreuen.

4 Für die Käsesnacks den Käse mit einer Gabel zerdrücken, die Sahne gut unterrühren, mit Paprika würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Erdbeeren abbrausen, entkelchen, in Scheiben schneiden und auf vier Löffel legen. Die Creme auf die Erdbeeren spritzen, mit Basilikum garnieren.

5 Für den Beerengenuß die Beeren verlesen und den Joghurt auf vier Löffeln verteilen. Himbeeren darauf legen, mit Minze garnieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.

6 Eine große Platte (rund oder länglich) mit erhöhtem Rand nach Belieben mit Papierspitzendecken bedecken. Löffel mit den Stielen nach außen auf die Platte legen. Zusätzlich mit frischen Blüten, Salat und Kräutern dekorieren. Sie brauchen nur eine Platte, denn bei Bedarf können Sie mit bereits

vorbereiteten Löffeln auffüllen. Je nach Gästzahl erhöht sich die Menge an Löffeln und Zutaten.

VARIANTEN

Anregungen für weitere »Löffelfüllungen«:

- Tatar von Räucherlachs, Spargelspitzen
- hauchdünne Gurkenscheiben, Sauce Tatar, Shrimps
- kleingewürfelte Papaya, Krebschwänze
- in Korianderbutter gebratene Austernpilze, Zitrone, Kräuter
- marinierte Palmenherzen in Scheiben (aus dem Glas), Avocadostückchen
- Alfalfasproun, saure Sahne, Ketakaviar, 1/2 Wachtelei

Kleine Gaumenkitzler auf Löffeln serviert, ein origineller und praktischer Gästeempfang! Von unten links im Uhrzeigersinn: Kaviarhäppchen, Käsesnacks, Schinkenbissen, Matjestatar, Beerengenuß.



Amuse Gueules

- Braucht etwas Zeit
- Klassiker

Für 4–6 Personen:

Für Knoblauch-Garnelen:

2 Knoblauchzehen
je 1/2 Bund Petersilie und
Koriandergrün
4 EL Olivenöl

12 gegarte und geschälte
Tiefseegarnelen mit
Schwanz

2 EL Zitronensaft
2 EL spanischer Brandy
Salz · weißer Pfeffer
Zitronenspalten

Für die Aioli (Knoblauch- Kräuter-Mayonnaise):

5 Knoblauchzehen
200 g leichte Mayonnaise
50 g Crème fraîche
2–3 EL gemischte,
gehackte Kräuter
Salz · weißer Pfeffer
Cayennepfeffer

Für Prager Schinken mit Birnen:

200 g Quark (20 %)
5 Birnenhälften (Dose)
2 EL Birnensaft
1 Kästchen Kresse
Salz · weißer Pfeffer
3 dicke Scheiben Prager
Schinken (etwa 200 g)
etwas Bataviasalat

Für Ziegenkäse-Bissen:

2 Knoblauchzehen
2 Zweige frischer Rosmarin
200 g Ziegenfrischkäse
4 EL Olivenöl
2 EL gehackte
Pistazienkerne
Salz · Pfeffer
3–4 reife Feigen
1 frisches Baguette
1 Handvoll Rucolablätter

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.

1 Für die Garnelen den Knoblauch schälen und klein hacken. Petersilie und Koriander abrausen und fein schneiden. Das Öl erhitzen, Knoblauch und Kräuter darin anbraten. Die Garnelen 3 Min. unter Wenden bei mittlerer Hitze mitbraten. Mit Zitronensaft und Brandy ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Sud erkalten lassen. Danach mit Zitronenspalten auf einem Teller anrichten.

2 Für die Aioli alle Zutaten miteinander vermischen und pikant abschmecken. Zu den Garnelen reichen.

3 Für den Schinken mit Birnen den Quark in eine Schüssel geben. 2 Birnenhälften in kleinste Würfel schneiden, mit dem Saft zum Quark geben. Kresse abschneiden, abrausen und zu drei Vierteln unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Schinkenscheibe auf ein Stück Alufolie legen und mit einem Drittel der Quarkmasse bestreichen. Mit

Hilfe der Folie aufrollen. Die Röllchen 15 Min. in das Tiefkühlfach legen.

Dann in Scheiben schneiden und auf der Hälfte einer großen Platte anrichten.

Restliche Birnen zu Fächern schneiden, mit Salat und übriger Kresse neben den Schinkenscheiben garnieren.

4 Für die Ziegenkäse-Bissen den Knoblauch schälen, von 1 Rosmarin-zweig die Nadeln kleinschneiden. Den Ziegenkäse in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen und Rosmarin, Öl und Pistazien unterrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Feigen vierteln, Baguette in Scheiben schneiden und Rucola waschen. Jede Brotscheibe mit Käse bestreichen und mit Rucola und Feige garnieren. Auf die freie Plattenseite neben die Schinkenscheiben legen, mit dem

Rosmarinzweig und übrigem Rucola garnieren.

VARIANTE

Aioli aus selbstgemachter Mayonnaise

Dafür 4 Knoblauchzehen durchpressen, 2 sehr frische Eigelbe dazugeben und nach und nach 1/4 l Olivenöl unterschlagen. Mit 1 EL Essig, Salz, Pfeffer und 2 EL gemischten Kräutern würzen.



Wörtlich übersetzt heißen Amuse Gueules »kleine Gaumenfreuden«. Im Teller vorne: Knoblauch-Garnelen mit Aioli Im Teller hinten links: Prager Schinken mit Birnen, hinten rechts: Ziegenkäse-Bissen.



Cheese-Fingerfood

- Raffiniert
- Braucht etwas Zeit

So nennt man die kleinen Käsebissen, die ganz einfach mit den Fingern gegessen werden.

Für 8 Personen:

600 g Frischkäse
200 g Sahne
Salz · weißer Pfeffer
Cayennepfeffer
2 EL Zitronensaft
8 frische Datteln
8 frische Feigen
2 Stangen Staudensellerie
8 Kirschtomaten
je 1 Bund Schnittlauch,
Petersilie, Dill
10 Scheiben Pumpernickel
4 blaue Trauben
4 gefüllte Oliven
50 g weiche Butter
1 EL Tomatenmark
1/2 TL Paprika, edelsüß
1 EL gehackte
Pistazienkerne
50 g Gorgonzola
8 Pumpernickeltaler
einige Salatblättchen
8 Haselnußkerne
einige frische Wein- oder
Salatblätter zum Garnieren

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.

1 Frischkäse und Sahne in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.

2 Die Datteln längs aufschneiden, entkernen und etwas auseinanderdrücken. Die Feigen abrausen, trockentupfen und längs durchschneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in acht Stücke schneiden.



3 Die Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Die Kräuter abrausen (einige Stengel für die Garnitur aufheben) und fein hacken. 2 Scheiben Pumpernickel fein reiben (oder im Blitzhacker zermahlen oder mit dem Petersilienroller zerkleinern). Trauben und Oliven in Scheiben schneiden.

4 Von der Käsecreme etwa 150 g abnehmen und mit der Butter verrühren. In drei Teile teilen. Ein Teil mit 2 EL gehackten Kräutern, einen weiteren Teil mit Tomatenmark und Paprika vermischen.



5 Auf je 2 Scheiben Pumpernickel 1 Sorte Käsecreme streichen.



6 Je 3 verschiedene Scheiben mit der bestrichenen Seite nach oben übereinanderlegen und mit 1 unbestrichenen Scheibe zudecken. Die beiden Käseschnitten in Folie einschlagen, zwischen 2 Brettchen legen, beschweren und den Käse

im Kühlschrank fest werden lassen.



7 Etwa 200 g von der Käse-Grundcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Rosentülle füllen. Die Creme in die Datteln, den Sellerie, die Tomaten und auf die Feigen spritzen. Datteln mit Pistazienkernen bestreuen, Feigen mit Traubenscheiben, Sellerie mit Olivenscheiben und Tomaten mit Kräutern garnieren.

8 Den Gorgonzola zerdrücken, mit der restlichen Grundmasse vermischen. Die Pumpernickeltaler mit Salatblättern belegen. Auf jedes etwas Creme spritzen und in die Mitte 1 Haselnuß setzen.



9 Aus dem Rest Creme kleine Bällchen formen und je zur Hälfte in gehackten Kräutern und dem geriebenen Pumpernickel wälzen (nach Belieben auf Spießchen stecken und in kleine Papiermanschetten legen). Die Käseschnitten aus der Folie nehmen und in schmale Streifen oder kleine Würfel schneiden.

10 Die Käsesnacks (auf einigen Wein- oder Salatblättern) auf Platten oder einem Holzbrett sortengleich anrichten. Nach Belieben mit Käsegebäck, Kräckern, Trauben und Nüssen ergänzen.



Mozzarella mit Tomaten und Pesto

- Preiswert
- Gelingt leicht

Für 4–6 Personen:

3 Kugeln Mozzarella (je 125 g)

3–4 Fleischtomaten

12 Kirschtomaten

1–2 Bund Basilikum

125 g Mini-Mozzarella-kugeln

bunter Pfeffer

6 Holz-Schaschlikspieße

Für das Pesto:

2 große Bund Basilikum (etwa 120 g)

4 Knoblauchzehen

60 g Pinienkerne

1/2 TL Salz

100 g frisch geriebener Parmesan

150 ml Olivenöl

Zubereitungszeit: 45 Min.

1 Die großen Mozzarella-kugeln quer halbieren, jedes Teil in Scheiben schneiden. Alle Tomaten waschen. Die Fleischtomaten quer zur Blüte in Scheiben schneiden, dabei Stielansätze entfernen und jede Scheibe halbieren. Basilikum abbrausen und die Blättchen abzupfen.

2 Auf jeden Spieß 2 Kirschtomaten, 3–4 Blättchen Basilikum und 2 kleine Mozzarellakugeln stecken.

3 Die Spieße auf einem oder mehreren Tellern anrichten. Alle Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd dazwischen legen. Die übrigen Basilikumblättchen verteilen, dabei 1 Blütenansatz zur Seite legen. Alles mit Pfeffer bestreuen.

4 Für das Pesto Basilikum abbrausen und fein schneiden, dabei 1 Blüte beiseite legen. Knoblauch schälen, grob hacken und mit den Pinienkernen und Salz im Mörser zerstoßen. Dann Basilikum und nach und nach Käse und Olivenöl unterrühren, bis eine dicke Sauce entstanden ist. In eine Sauce füllen, mit der Basilikumblüte garnieren und zu den Mozzarellaspießchen reichen. Dazu schmeckt frisches, knuspriges Weißbrot.

TIP!

Eine attraktive Deko-Idee: Die Spießchen in eine vierte Mozzarella-Kugel stecken und diese mit den Tomaten- und Käse-Scheiben auf einem Teller anrichten.

Antipasti misti

- Gut vorzubereiten
- Klassiker

Auf einer gemischten italienischen Vorspeisenplatte sollten als Gaumenreiz stets die Geschmacksrichtungen süß und sauer, salzig und bitter angeboten werden.

Für 4 Personen:

1/2 Netzmelone

100 g Parmaschinken

16 Grissinistangen

2 Tomaten

1 kleine rote Zwiebel

100 g Mailänder Salami in dünnen Scheiben

100 g Coppa

(luftgetrockneter Schweinehals)

100 g Mortadella

einige Salatblätter

2 EL Olivenöl

50 g Kapernfrüchte (Capperone, ersatzweise große Kapern)

schwarzer Pfeffer

etwa 300 g gebratenes und mariniertes Gemüse (beispielsweise Pilze, Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, aus dem Feinkostladen)

Artischockenherzen (aus dem Glas)

Chilischoten

schwarze und grüne Oliven

Zubereitungszeit: 1 Std.

1 Die Melone schälen und in 8 Spalten schneiden. Den Parmaschinken längs halbieren und die Grissini zur Hälfte damit

umwickeln. Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.

2 Eine große Platte bereitstellen. Die Melonspalten auf eine Seite setzen. Die Grissini dazulegen. Die Salatblätter abbrausen, trockentupfen und auf der restlichen Platte verteilen. Coppa-, Salami- und Mortadella-scheiben leicht eindrehen und anrichten. Seitlich noch etwas Platz frei lassen.

3 Die Tomaten und Zwiebeln auf einer Plattenseite anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kapern belegen. Melone und Tomaten mit Pfeffer überstreuen. Das eingelegte Gemüse auf und neben dem Salat verteilen. Die Oliven dazwischen legen.

Im Bild vorne: Antipasti misti

Im Bild hinten: Mozzarella mit Tomaten und Pesto



Türkische Platte

- Braucht etwas Zeit
- Raffiniert

Empfangen Sie Ihre Gäste doch einmal mit diesen orientalischen, erfrischenden Köstlichkeiten.

Für 4–6 Personen:

Für die Platte:

250 g Weinblätter in Salzlake (in türkischen Geschäften, ersatzweise aus der Dose)

2 EL Korinthen

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

8 entsteinte schwarze Oliven

2 EL Pinienkerne

250 g Lammhackfleisch

1 Ei

3 EL gemischte gehackte Kräuter

4 EL Zitronensaft

Salz · Pfeffer

je 1 Prise Zimt, gemahlener Koriander und Kreuzkümmel

3 Zweige Thymian

3 EL Langkornreis

4 EL Olivenöl

400 g Schafkäse

500 g Wassermelone

1 rote Chilischote

1 Zitrone

4 Zweige frische Minze

Für die Joghurtsauce:

3 Becher säuerlicher Vollmilchjoghurt (Bulgara, à 175 g)

3 Knoblauchzehen

2 Zweige frische Minze

2 EL Zitronensaft · Salz

1 Die Weinblätter 10 Std. wässern, zwischendurch das Wasser abgießen und erneuern.

2 Die Korinthen einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Oliven und die Pinienkerne hacken.

3 Das Lammhack in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Pinienkerne, Ei und Kräuter untermischen. Das Fleisch mit 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und den Gewürzen pikant abschmecken. Einige Thymianblättchen sowie Reis und die Korinthen untermengen.

4 Die Weinblätter mit der glatten Seite nach außen auf Küchenpapier ausbreiten und je 1 TL Füllung darauf verteilen. Die Blätter seitlich einschlagen und vom Stielende zur Spitze hin aufrollen. Die Päckchen mit der Naht nach unten eng und dicht in einen flachen Topf oder eine

Pfanne schichten. 1/4 l Wasser, das Öl und restlichen Zitronensaft dazugießen und die Weinblätter zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. garen. Dann im Sud erkalten lassen.

5 Für die Joghurtsauce den Joghurt in eine Schüssel füllen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Minzeblätter waschen, fein hacken und mit dem Zitronensaft und Salz untermischen. Die Sauce kühl stellen.

6 Den Käse in mundgerechte Würfel schneiden. Die Melone schälen und in Spalten, die Chilischote in Ringe schneiden. Die Zitrone heiß waschen und in Schnitze schneiden. Eine große Platte bereitstellen und die Weinblätter, den Käse, die Melone und Zitrone

darauf anrichten. Mit den Chiliringen bestreuen und mit den Minzeblättchen und den Thymianblüten garnieren. In einige Stücke kleine Holzspieße stecken. Die Sauce dazu stellen. Dazu reichen Sie frisches Fladenbrot.

TIP!

Am besten schmecken gefüllte Weinblätter natürlich mit jungen frischen (ungespritzten!) Blättern.

Gefüllte Weinblätter gibt es auch fertig zu kaufen (in Feinkostläden, türkischen oder griechischen Geschäften). Weinblätter aus Dosen für 10 Min. in heißes Wasser legen, damit sie weich werden, dann gut abtropfen lassen und füllen.

VARIANTE

Sie können die Weinblätter statt in Wasser auch in 1/2 l trockenem Weißwein garen.

Servieren Sie zur Türkischen Platte noch gebratenes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Paprika). Dazu schmeckt die kalte Joghurtsauce am besten.



Einweichzeit: 10 Std.
Zubereitungszeit: 1 Std.
Garzeit: 1 Std.



50er-Jahre-Party

Ob Sie eine Rock 'n' Roll- oder Twist-Party feiern, mit alten Freunden in Erinnerungen schwelgen oder der Familie Nostalgisches zum Hochzeitstag aufstischen möchten (und bei den »Capri-Fischern« dahinschmelzen): Mit den etwas aus der Mode gekommenen Häppchen von Seite 22 und 23 wird Ihr Fest bestimmt ein Erfolg!

Dazu einige Tips!

Wichtig ist natürlich das stilechte 50er-Jahre-Ambiente. Passendes Geschirr kann man ja inzwischen wieder kaufen. Ein Nierentisch findet sich vielleicht noch auf einem Speicher, passende Vasen sicher auch. In die stellen Sie Nelken oder Chrysanthemen. Hängen Sie bunte Lampions dazu und alte Filmposter mit US-Stars oder Peter Kraus und Conny Froboess ... Für die richtige Partystimmung sorgen Eierlikör, Wermut-Cocktails, die geliebte Bowle oder »Kalte Ente« und Bier. Zum Wiederaufmuntern gibt's das altbewährte Katergetränk »Prairie-Oyster«. Und zum

Knabbern stehen bereit: Mixed pickles, Essiggürkchen, Perlzwiebeln, Salzstangen, -brezeln und Kracker. Möchten Sie Ihr Buffet noch mit warmen Gerichten bereichern? Wie wär's mit Ragout fin in Blätterteigpastetchen, Toast Hawaii, Zigeunergulasch oder pikanten Nierchen im Risi-Bisi-Reisrand? Für die »Süßen« gibt's noch Ananastörtchen, Tutti-Frutti-Becher (ein Kompott aus verschiedenen Früchten mit Pudding) und »Kalten Hund« (eine Terrine aus Butterkeksen und Schokoladenmasse).

Diese Gewürze und Zutaten sollten Sie im Hause haben:

Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika, Öl, Mayonnaise und Meerrettich (in der Tube), 1–2 Salatgurken, 2–3 Bund krause Petersilie, 1 Bund Radieschen, 1 Kopfsalat, 6–8 Tomaten, blaue Weintrauben, 1 Glas Cocktailkirschen, 1 Dose Mandarinspalten, Brot, Butter und bunte Cocktailspießchen.

Reissalat

- Klassiker
- Preiswert

Für 12 Personen:

250 g Langkornreis
Salz
125 g Mayonnaise
3 EL Sahnejoghurt
Pfeffer
Paprika, edelsüß
1/2 rote Paprikaschote
100 g gekochter Schinken
1 kleine Dose Erbsen (200 g Inhalt)

Zubereitungszeit: 30 Min.

- 1 Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser bißfest garen. Dann abgießen und auskühlen lassen.
- 2 Mayonnaise und Joghurt in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 3 Die Paprikaschote waschen, putzen und mit dem Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen abgießen. Alles mit der Mayonnaise unter den Reis mengen. Bis zum Servieren abgedeckt durchziehen lassen.

VARIANTE

1/2 frische Ananas aushöhlen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und unter den Reissalat mischen. Den Salat in die Ananas füllen, mit Petersilie und Cocktailkirschen garnieren. Als Blickfang am besten in eine Ecke der Röllchenplatte (Seite 22) setzen. Achtung! Wenn Sie außerdem die »Fliegenpilz«-Platte (Seite 23) zubereiten wollen, sollten Sie dafür von der Grundmasse des Reissalats 4–6 EL beiseite stellen.

Die 50er-Jahre-Party wird gefeiert mit Schinkenröllchen (Seite 22), der »Fliegenpilz«-Platte (Seite 23) und Reissalat (Seite 20), in einer frischen Ananas angerichtet.





Röllchen- platte

- Klassiker
- Gelingt leicht

Für 12 Personen:

12 Scheiben gekochter Schinken
6 TL leichte Salatcreme
12 gekochte Spargelstangen (aus dem Glas)
6 Scheiben Roastbeef
je 100 g Geflügelsalat und Waldorfsalat (Fertigprodukte)
Sahnemeerrettich (aus der Tube)
Petersilie
Cocktailkirschen

Zubereitungszeit: 30 Min.

1 6 Schinkenscheiben halbieren, mit Salatcreme bestreichen und mit je 1 Spargelstange belegen. Die Schinkenscheiben aufrollen (Spargelenden eventuell abschneiden).

2 Roastbeef- und restliche Schinkenscheiben mit je 1 Salatsorte füllen und aufrollen. Nach Belieben mit Aspik überglänzen (Seite 5) und mit Meerrettich, Petersilie und Cocktailkirschen verzieren.

3 Die Röllchen sortengleich auf einer großen Platte – am besten um die Ananas mit Reissalat (Seite 20) – anrichten.



Bunte Cocktail- spießchen

- Gut vorzubereiten
- Preiswert

Für 12 Personen:

400 g Edamer Käse
je 300 g Salami und Jagdwurst im Stück
1 kleines Glas Cocktailkirschen
1 kleine Rebe blaue Weintrauben
1 kleine Dose Mandarinspalten (200 g Inhalt)
2 unbehandelte Orangen
etwa 300 g Mischbrot
je 1 kleines Glas Oliven und Silberzwiebeln (220 g Inhalt)
1/2 Salatgurke
6 Rollmöpfe
3 Tomaten
krause Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

1 Käse, Salami und Jagdwurst in mundgerechte Würfel schneiden. Käse abwechselnd mit je 1 Cocktailkirsche, blauen Traube und Mandarinspalte auf die Orangen spießen.

2 Das Brot mit Butter bestreichen und in gleich große Würfel schneiden. Wurstwürfel mit Oliven und Silberzwiebeln auf die Hälfte der Brotwürfel stecken.

3 Die Gurke schälen und in Würfel schneiden. Die Rollmöpfe teilen, auf die restlichen Brot- und die Gurkenwürfel spießen. Alles auf einer Platte, eventuell mit Tomaten und Petersilie, anrichten.



»Fliegenpilz«-Platte

- Klassiker
- Gelingt leicht

Für 12 Personen:

12 mittelgroße Tomaten
200 g Fleischsalat
Mayonnaise (aus der Tube)
4–6 EL Reissalat (Seite 20)
4 Mandarinspalten (aus der Dose)
12 hartgekochte Eier
100 Lachsersatz in Öl
20 g Deutscher Kaviar
Meerrettich (aus der Tube)
3 Oliven
krause Petersilie

Zubereitungszeit: 1 Std.

1 Von 6 Tomaten einen Deckel abschneiden, vorsichtig aushöhlen und mit Fleischsalat füllen. Die Deckel aufsetzen und mit kleinen Mayonnaise-tupfen verzieren.

2 4 Tomaten zu Körbchen schneiden, aushöhlen und mit dem Reissalat füllen. Mit je 1 Mandarinspalte belegen.

3 Von den restlichen 2 Tomaten die Seiten als Deckel abschneiden. Die Eier schälen. Von 6 Eiern die Spitzen so abschneiden, daß sie Stand haben. Die Tomatendeckel auflegen und mit Mayonnaise-tupfen verzieren.

4 Restliche Eier längs halbieren. 6 Eihälften mit Lachsrollchen, Kaviar und Meerrettichtupfen, 6 Hälften mit Mayonnaise und Olivenscheiben garnieren. Alles auf einer Platte mit viel krauser Petersilie belegt anrichten.



Sülz-koteletts

- Gut vorzubereiten
- Klassiker

Für 12 Personen:

1 l Aspik (Seite 5)
2 hartgekochte Eier
1–2 Tomaten in Scheiben
einige Gurkenscheiben
1/2 Bund Schnittlauch
8 fertige Kasselerkoteletts
8 (Nieren)Förmchen

Zubereitungszeit: 45 Min.
Kühlzeit: mindestens 3 Std.

1 Die Förmchen dünn mit einem Aspikspiegel ausgießen (Seite 5).

2 Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Aus Ei, Tomaten- und Gurkenscheiben verschiedene Motive (Blüten) ausstechen und in die Form geben, Schnittlauch-

halme als Stiele anlegen. Wieder dünn mit Aspik angelieren, die Koteletts vorsichtig darauf legen und nun die Form ganz ausgießen. Im Kühlschrank fest werden lassen, danach auf eine Platte stürzen und garnieren.

Die Menge, die Sie für kalte Platten rechnen müssen, hängt davon ab, ob die Platten »solo« serviert werden, oder ob sie Teile eines kalten Buffets sind. Ein Buffet baut man in der Regel ab 8–10 Personen auf, dann werden natürlich mehrere Platten, Salate, Brot und Butter, eventuell auch Süßspeisen angeboten.

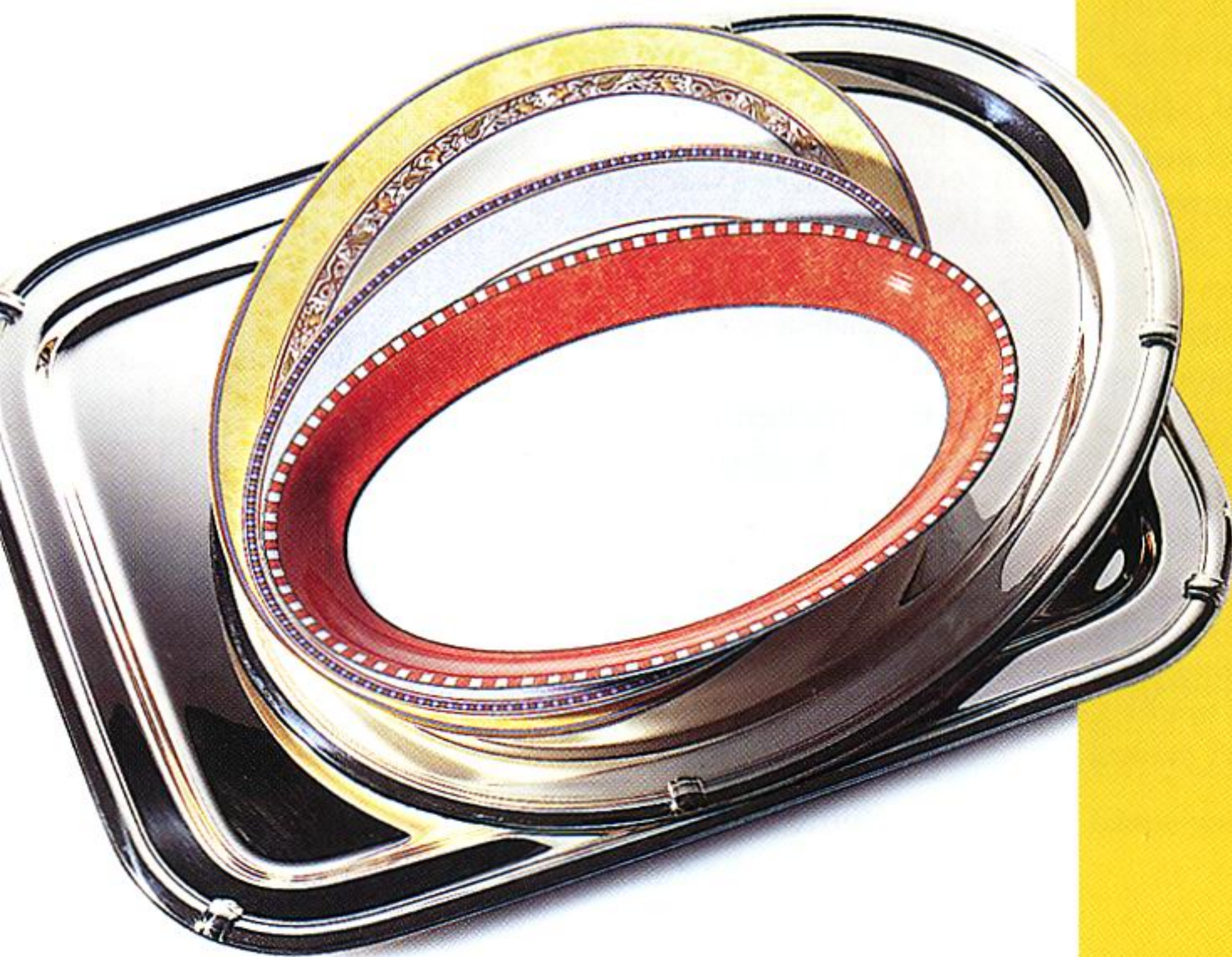
Die Mengen

In der Regel rechnet man für eine Platte pro Person folgende Mengen:

Fisch: 100–150 g
Wurst: 100–150 g
Fleisch: ab 200 g (ohne Knochen)

Käse: 50–100 g
Eier: 1–2 Stück
Quark: 50–100 g
Salate: 40–50 g
Früchte: 150–200 g
Brot: 1–2 Scheiben
Brötchen: 1–2 Stück
Butter: 10 g
Saucen: 1/8 l
Reichen Sie mehrere verschiedene Platten, reduzieren sich die Mengen natürlich. Ganz genau kann man nie planen, der eine ißt mehr als der andere. Meistens wird aus Sorge, es könnte nicht reichen, zuviel aufgetischt.

Herzhaft auf- getischt



Geeignetes Geschirr

Geeignet sind größere Platten, Teller und Tabletts, eventuell auch ein Brett. Einiges haben Sie sicher selbst. Für eine Party leihen Ihnen bestimmt Freunde, die Familie oder Nachbarn noch Fehlendes dazu. Im Handel werden Platten aus Cromargan, Porzellan, Silber, Glas, Marmor, Holz und Einmal-Party-Platten in allen Größen angeboten. Dazu gibt es weiße Spitzendeckchen (Tortpapier), damit können z. B. Tabletts gut abgedeckt werden. Frische (ungespritzte) Blätter sehen ebenfalls als Unterlage sehr dekorativ aus.

Kombinieren erwünscht!

Viele Häppchen, Snacks oder Spießchen können miteinander kombiniert werden. Sagt Ihnen ein Rezept mehr zu, so ergänzen oder tauschen Sie untereinander nach Geschmack und Vorlieben. Auch bei Wurst- oder Käseplatten kann es keine festen Vorschriften geben. Jeder hat seine Lieblingswurst, und das

gleiche gilt für Schinken und Käse.

Platten dekorativ anrichten

Keine Wurstplatte legt sich von allein, und damit sie attraktiv aussieht, erfordert es schon ein wenig Mühe. Aber mit kleinen Tricks und etwas Phantasie können Sie auch aus einfachen Zutaten einen wahren Augenschmaus zaubern. Egal, ob Sie eine Wurst-, Schinken- oder Käseplatte belegen möchten, nichts muß flach wie ein Brett und langweilig hergerichtet werden. Es gibt einige erprobte Kniffe, kalte Platten ansprechend zu gestalten.

»Unterbauten« bilden kleine Erhöhungen auf einer Platte und Highlights für das Auge. Das können umgedrehte Tassen, Teller, kleine Schüsseln sein, die dann noch mit Salatblättern, Papierspitzen und anderem kaschiert werden. Mit Hilfe von Alufolie lassen sich auch gewünschte Formen (z. B. gurken- oder apfelähnlich) zusammendrehen. Auf diesen Unterbauten werden Wurst-, Schin-

ken- oder Käsescheiben gleichmäßig und dabei einander überlappend aufgelegt. Hierfür sind kleine Zahnstocher sehr oft hilfreich, sie fixieren und halten die Scheiben zusammen. Die »Nahtstellen« können mit aufgespritzter Sahne, Mayonaisse, Salat oder Kräutern verdeckt werden.

Wurst- und Schinkenscheiben auflegen

Sie können Wurst und Schinken natürlich einfach auf eine Platte legen. Oder sie mit etwas Zeit und Mühe dekorativ und appetitanregend anrichten.

- Ganze oder halbierte Wurstscheiben flach und exakt im gleichen Abstand auf einer Platte auflegen.



- Die Scheiben zu einem Drittel oder bis zur Mitte nach unten einschlagen

und exakt übereinanderlegen (ergibt mehr Volumen).

- Scheiben zur Mitte hin zusammenschieben, so daß eine Erhöhung entsteht.
- Schinkenscheiben kegelförmig aufrollen.
- Scheiben gleichmäßig zusammenrollen (gut für Füllungen).



- Scheibe bis zur Mitte einschneiden, über den Fingern zu Hütchen drehen.
- Scheiben zu einem Drittel nach hinten umlegen, anschließend zu Tütchen nach vorne zusammendrehen.
- Scheibe von beiden Seiten mehrmals falten, dann nach vorne zusammendrehen (gut für Schinkenblüten).

Deko zum Aufessen: Salate, Kräuter und Blüten

Zum Glück gibt es heute auf Wochenmärkten, aber auch in Einzelhandelsgeschäften und Kaufhäusern ein reichhaltiges Angebot – Salate, Blüten und Kräuter als schmückendes und eßbares (!) Beiwerk sind aus der kalten Küche nicht mehr wegzudenken. Zu den einzelnen Sorten möchte ich Ihnen ein paar Charakteristika angeben.

Blattsalate:

Batavia-Salat: dekorative Blätter, in verschiedenen Grüntönen.

Chicorée: auch in rot und grün im Handel.

Eichblattsalat: zart, für festliche Platten.

Eisberg-/Eissalat: lange haltbar, gut als Unterlage geeignet, da er nicht so schnell welk wird.

Endivie/Eskariol: herb, wird meist streifig geschnitten.

Friséesalat/krause Endivie: dekorative fransige Blätter, am besten in kleine Stücke reißen.

Feldsalat/Rapunzel: kleine Büschel mit feinem Nußaroma, gut mehrmals in stehendem Wasser waschen, da an den Wurzeln oft viel Erde haftet.

Kopfsalat/grüner Salat: wird schnell welk, besser nur die kleinen Herzblätter verwenden.

Lollo rosso: dekorative krause Blätter mit rotem Rand. Gibt's auch »bianco«.

Radicchio: sehr dekorativ in rot-weiß, leicht bitter.

Rucola/Rauke/Senf Kohl: intensives, würziges Aroma, fransige Blättchen.

Romana/Römer/Römischer Salat: knackige, längliche Blätter.

FrISChe Kräuter und eßbare Blüten:

Basilikum: gibt es in verschiedenen Sorten, auch rotblättrig.

Borretsch/Gurkenkraut: hat dekorative blaue Blüten; am besten selber ziehen.

Dill: nur die fein gefiederten Blätter verwenden.

Estragon: hat ein feines Aroma in seinen langen, schmalen Blättchen.

Gänseblümchen: haben kleine dekorative Blüten; nur von Wiesen abseits stark befahrener Straßen ernten.

Kerbel: ist eine zarte und feine Deko.

Koriandergrün/Cilantro: die »asiatische Petersilie«,

gut zum Selberziehen aus den Koriandersamen.

Kresse: ist als Gartenkresse ganzjährig in kleinen Kästchen im Handel und als Brunnenkresse von Mai bis Juli auf dem Markt.

Kapuzinerkresseblüten: eine wunderbare Dekoration (Juni bis September); läßt sich gut selber ziehen.

Minze: Sommerkraut, paßt gut zu Obstplatten.

Oregano/Dost: die blaß-violetten Blüten machen sich gut als Deko.

Petersilie: gibt es gekraust und glatt.

Rosenblüten: nur ungespritzte Blüten verwenden; schön sind auch Heckenrosen.



Salbei: hat feine violette Blüten.

Schnittlauch: mit den Halmen lassen sich Gemüsebündel gut zusammenbinden; schön sind auch die lila Blüten.

Chinesischer Schnittlauch: hat weiße Blüten; ist im Asienladen erhältlich.

Thymian: gibt es in vielen Sorten mit violetten Blüten; paßt zu Zucchini, Käse, Tomaten.

Veilchen: sind am besten aus dem eigenen Garten.

Weinblätter: sind eine gute Unterlage für Käseplatten; gibt's in Spezialitätengeschäften oder auch in Dosen.

Zitronenmelisse: ist die passende Deko zum Obst.

Noch ein Wort zu den Blüten:

Kalte Platten mit Blüten zu schmücken, wird immer beliebter, weil sie den optischen Effekt steigern. Beachten Sie bitte trotzdem auf jeden Fall: Gekaufte Blüten sind meistens chemisch behandelt. Und auch die Blumen von Äckern und Wiesen sind durch Düngung und Umweltverschmutzung stark belastet und meist nicht zum Verzehr geeignet. Ideal ist es, wenn Sie die Blüten selber in Töpfen oder im Garten ziehen können. Da sind Primeln, Ringelblumen, kleine Stiefmütterchen, Begonien, Gewürztagetes, Malven, Eibchrysanthe-

men, Lavendel und Zitronengeranien besonders geeignet. In Fachgeschäften gibt es inzwischen Samenmischungen bunter eßbarer Blumen zu kaufen (Aussaart Ende April bis Juni). Und wenn im Frühjahr die Obstbäume blühen, sehen Apfel-, Birnen- und Kirschblüten auf kalten Platten besonders hübsch aus.

Was tun mit dem Rest?

Für die Garnitur von kalten Platten werden meistens vom Salatkopf nur einige Blätter, kleine Obst-, Gemüse- oder Kräuterteilchen benötigt. Den Rest einfach wegzwerfen, ist natürlich zu

schade. Kaufen Sie deshalb die fürs Garnieren nötigen Zutaten in möglichst kleinen Mengen. Reste, die dann noch bleiben, verwenden Sie für eine andere Mahlzeit, beispielsweise eine Gemüsebrühe. Kräuter kann man hervorragend einfrieren. Oder bereiten Sie einen Salat, den Sie noch zu den kalten Platten dazustellen. Darüber können Sie sich ja auch schon vor dem Einkauf Gedanken machen.

Auf Seite 26 und 27 sehen Sie von links nach rechts: Brunnenkresse, Kapuzinerkresse, Estragon, Minze, Lollo bianco, Koriander, Eichblattsalat, Thymian, Kerbel, Rucola, Dill, Romanasalat, Salbei.





Aufschnittplatte

- Gelingt leicht
- Preiswert

Kaufen Sie die Wurstscheiben schön dünn aufgeschnitten, so lassen sie sich besser auflegen.

Für 6–8 Personen:

- 200 g Salami
- 150 g Bierschinken
- 150 g Bierwurst
- 150 g Truthahnschinkenwurst
- 150 g Zungenpastete (oder Zungenwurst)
- Mayonnaise (aus der Tube)
- gefüllte Oliven
- 1/2 Bund Petersilie
- Bataviasalat
- 5 kleine Gewürzgurken
- 2 hartgekochte Eier

Zubereitungszeit: 45 Min.

1 Die Wurstscheiben gegebenenfalls häuten. An einem Ende einer Platte etwas Platz für die Garnitur frei lassen. Die Hälfte der Salamischeiben überlappend im Halbkreis auflegen. Die restliche Salami bis zur Mitte einschneiden, zu kleinen Hütchen aufdrehen und an die Salamischeiben legen. Nun den übrigen Aufschnitt immer sortengleich und leicht eingeschlagen auflegen.

2 In jedes Salamihütchen etwas Mayonnaise drücken. Die Oliven halbieren.

Die Hütchen mit je 1/2 Olive und 1 Petersilienblättchen garnieren. Einige Salatblätter abrausen, trockenschütteln und etwas kleingezupft auf der Platte verteilen.

3 Die Gurken dazulegen. Die Eier schälen, in Scheiben schneiden und zwischen den Aufschnitt legen. Die Platte mit der restlichen Petersilie garnieren.

TIP!

Jede andere Wurst oder »gemischter Aufschnitt« ist natürlich auch geeignet.

Zum Garnieren können Sie die Gurken zu kleinen Fächern aufschneiden, wobei die Enden noch zusammenhängen müssen. Gut passen auch Tomatenspalten, Mixed Pickles oder Senfgurken.

Schinkenplatte

● Gelingt leicht

● Etwas teurer

Die Auswahl im reichen Angebot der heimischen Schinkenspezialitäten fällt oft nicht leicht ...

Für 4–6 Personen:

200 g Sahne

1 Apfel

4 EL Meerrettich (aus dem Glas)

Salz · Pfeffer

4 frische Feigen

2 EL gehackte

Pistazienkerne

8 Scheiben Westfälischer Knochenschinken

100 g Schwarzwälder Schinken

100 g Prager Saftschinken

100 g Lachsschinken

100 g Bayerischer Wacholderschinken

100 g Tiroler Bauernspeck

einige Blätter Salat

1 Kästchen Kresse

frische Borretschblüten nach Belieben

Zubereitungszeit: 1 Std.

1 Die Sahne sehr steif schlagen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein reiben. Mit dem Meerrettich unter die Sahne heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

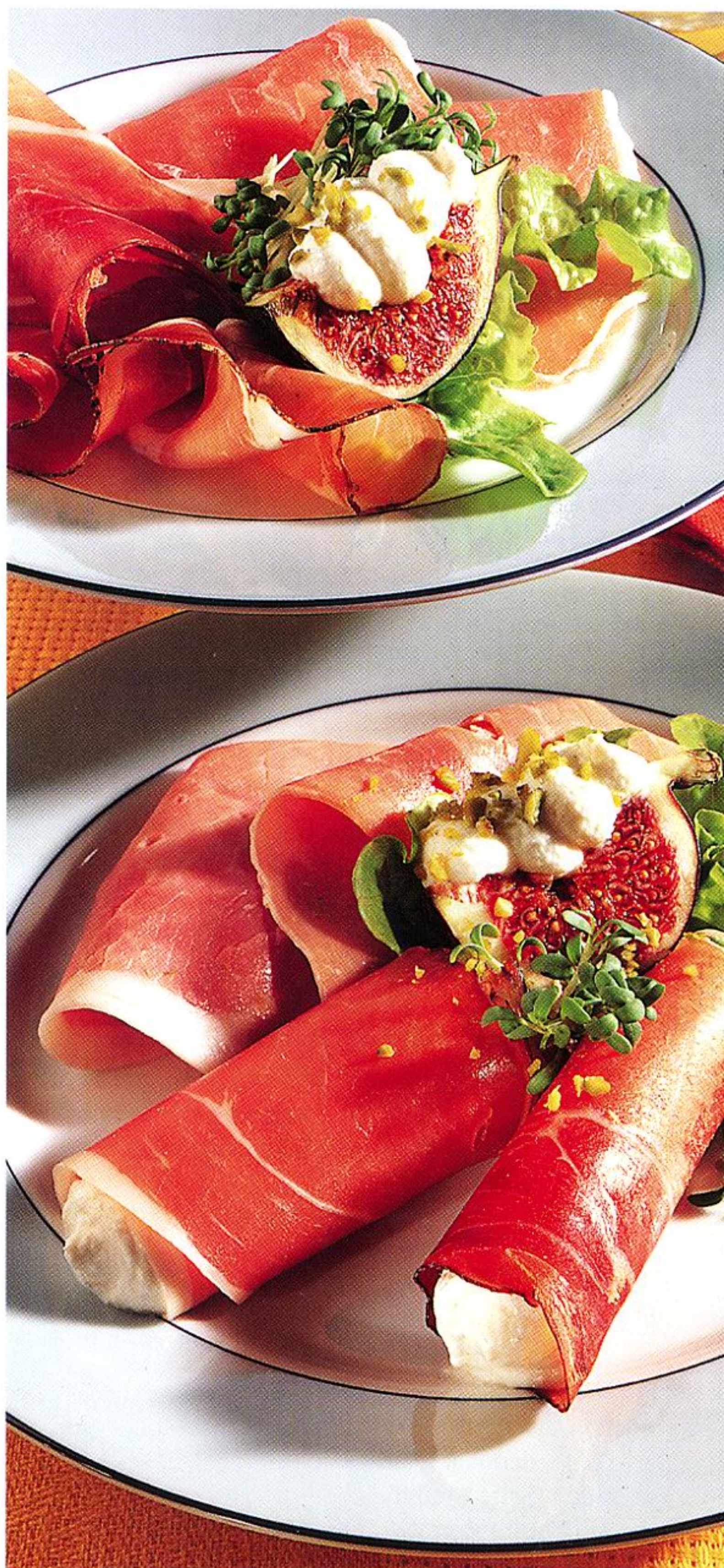
2 Die Feigen abbrausen und trockentupfen. In

Viertel schneiden und auf jedes Stück Apfelmeerrettich spritzen. Mit den Pistazien garnieren.

3 Den Knochenschinken ausbreiten und die restliche Meerrettichsahne darauf verteilen. Die Scheiben sorgfältig aufrollen.

4 Eine große, längliche Platte bereitstellen. Den Schinken sortengleich und gleichmäßig verteilt in der Mitte auflegen. Sind die Scheiben zu groß, einmal teilen oder eingeschlagen anrichten. Die Schinkenröllchen nebeneinander auf eine Seite legen.

5 Die Salatblätter abrausen und trockenschütteln. Etwas kleinzupfen, auf die noch freie Seite legen und die Feigenstücke darauf platzieren. Die Kresse abschneiden, abrausen und zwischen den Schinkensorten verteilen. Mit den Borretschblüten nach Belieben garnieren.



Bratenplatte mit Sherryaspik

- Gut vorzubereiten
- Klassiker

Am besten besorgen Sie die Bratensorten fertig und dünn aufgeschnitten beim Metzger.

Für 4 Personen:

Für den Aspik:

4 Blatt weiße Gelatine
150 ml Kalbfleischfond
(aus dem Glas)
50 ml Sherry
Salz · weißer Pfeffer

Für die Platte:

200 g Schweinebraten
200 g Kasseler
200 g Kalbsbraten

Für die Garnitur:

1 Kopfsalat
je 1 Glas kleine, marinierte
rote Pfefferschoten (Piri-
Piri), Cornichons und
Maiskölbchen

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.
Kühlzeit: 1 Std.

1 Für den Aspik die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Kalbfleischfond erhitzen und den Sherry dazugießen. Gelatine ausdrücken und unter die Flüssigkeit rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Eine flache Form kalt ausspülen, den Aspik hineingießen (Seite 5) und im Kühlschrank fest werden lassen.

2 Die Bratenscheiben auf einer Platte sortengleich, halb überlappend und teilweise eingeschlagen auflegen, dabei für die Garnitur etwas Platz lassen.

3 Vom Salat einige feste Herzblätter schalenförmig auf den freien Platz legen. Mit den Pfefferschoten, Cornichons und Maiskölbchen füllen.

4 Ist die Gelatine erstarrt, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und auf ein Brett stürzen. Mit kleinen Ausstechförmchen Motive ausstechen (oder einfach in kleine Würfel schneiden). Über dem Braten verteilen. Dazu schmecken frisches Bauernbrot, Butter, Senf, Meerrettich und eine Remouladen- oder Kräutersauce.

TIP!

Möchten Sie die Braten selbst zubereiten, kaufen Sie beispielsweise je 500 g Schweinerücken, Kalbsnuß oder Roastbeef. Das Fleisch würzen und braten. Dann erkalten lassen und dünn aufschneiden.

Isartaler Bauernplatte

- Gut vorzubereiten
- Gelingt leicht

Für 6 Personen:

Für den »Obazdn«:

2 reife Camembert
(à 125 g)
2 Frühlingszwiebeln
6 EL Sahne
4 EL weiche Butter
Salz · Pfeffer

1 TL Kümmel

Paprika, edelsüß

Für die Platte:

200 g Bauernspeck
200 g Isartaler Bauernschinken
150 g Schweinskopfsülze
3 Stück Regensburger
4 Filets von frisch
geräucherten Starnberger
Seerenken (ersatzweise 4
Forellenfilets)

Zubereitungszeit: 1 Std.

1 Für den »Obazdn« den Camembert in kleine Würfel schneiden (eventuell ältere Rinde entfernen). Die Frühlingszwiebeln putzen, klein würfeln. Käse mit Sahne und Butter in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Zwiebelwürfel untermischen und pikant mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen. In ein Schälchen füllen, mit etwas Kümmel und Paprika bestreuen.

2 Für die Platte Speck, Schinken und Sülze

sortengleich auflegen. Die Regensburger von der Haut befreien und längs durchschneiden. Die Eier schälen und längs halbieren. Die Renkenfilets sorgfältig entgräten. Alles auf dem Brett anordnen. Den »Obazdn« dazustellen.

Als Beilage passen Radieschen, frische Brezeln, kräftiges Brot, Butter, Kartoffel- und Krautsalat, Meerrettich, Senf.

TIP!

Auf eine echt bayerische Platte gehören natürlich auch der Münchner Leberkäse und aufgeschnittener, gesalzener Rettich.

Im Bild vorne: Bratenplatte mit Sherryaspik
Im Bild hinten: Isartaler Bauernplatte





Herzhafte Schinkenterrine

- Preiswert
- Gelingt leicht

Für 1 Kastenform von 25 cm Länge:

4 Brötchen vom Vortag
1/4 l Milch
5 Eier
Salz · Pfeffer
Paprika, rosenscharf
Muskatnuß, frisch gerieben
250 g gekochter Schinken
150 g Gouda
2 Bund Schnittlauch
50 g gehackte Pistazienkerne
60 g weiche Butter
etwas Salat
5 Cocktailtomaten

Quellzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 1 Std.
Backzeit: 50–60 Min.

1 Die Brötchen klein würfeln. Die Milch erwärmen. Die Eier trennen, Eigelbe mit der Milch verrühren und mit den Gewürzen herzhaft würzen. Über die Brötchen gießen und 30 Min. quellen lassen.

2 Inzwischen den Schinken würfeln, den Käse grob reiben. Den Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden. Alles mit den Pistazien und 50 g Butter unter die Brötchenmasse arbeiten. Die Eiweiße steif schlagen

und unterheben. Den Backofen auf 225° vorheizen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen.

3 Die Form mit der restlichen Butter ausfetten und die Masse einfüllen. Die Saftpfanne oder eine Bratreine zwei Finger hoch mit kochendem Wasser füllen, die Form hineinstellen und die Terrine im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 50–60 Min. backen. Im abgeschalteten Ofen auskühlen lassen.

4 Die Terrine aufschneiden, die Scheiben überlappend auf eine Platte oder ein Brett legen. Salat und Tomaten waschen, Tomaten halbieren. Die Platte damit garnieren. Dazu schmeckt Tomatensalat.

Brot mit pikanter Füllung

- Gut vorzubereiten
- Preiswert

Für 4 Personen:

2 Eier
 100 g Salami
 100 g gekochter Schinken
 2 Gewürzgurken
 1 Baguette oder längliches Weißbrot
 1 Frühlingszwiebel
 2 Bund Schnittlauch
 1 EL Kapern
 200 g Frischkäse
 80 g weiche Butter
 1 EL Paprikamark (aus der Tube)
 1 TL Senf
 Salz · Pfeffer
 Cayennepfeffer
 einige Salatblätter
 2–3 Tomaten
 einige Zweige Petersilie
 oder Rucolablätter

Zubereitungszeit: 1 Std.
 Kühlzeit: 1 Std.

1 Die Eier in 8 Min. hart kochen, abschrecken und auskühlen lassen. Inzwischen Salami, Schinken und Gurken klein würfeln. Das Weißbrot quer durchschneiden und die Teile aushöhlen. Die Zwiebel putzen und mit dem Grün kleinschneiden. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden. Die Kapern fein hacken. Die Eier schälen und fein würfeln (im Eierschneider erst längs und dann quer zerteilen).

2 Den Frischkäse mit Butter, Paprikamark und Senf cremig rühren. Alle vorbereiteten Zutaten untermischen und pikant mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse in die Brothälften füllen, die Teile zusammensetzen und fest in Alufolie wickeln. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

3 Salat und Tomaten waschen. Die Tomaten achteln. Das Brot aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer länglichen Platte leicht überlappend anrichten und seitlich mit Salat, Tomatenspalten und Petersilie garnieren.



Bunte Hackbratenrolle

- Gelingt leicht
- Preiswert

Für 6–8 Personen:

2 Brötchen vom Vortag
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
50 g Räucherspeck
1 rote Paprikaschote
2 EL Kapern
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
100 g Greyerzer im Stück
2 EL Butter
1 kg gemischtes Hackfleisch
3 EL Semmelbrösel
5 große Eier
je 1/2 TL Oregano, Thymian, Kümmelpulver, Paprika, rosenscharf
2 EL Tomatenmark
2 EL Senf
25 g gehackte Pistazienkerne
Salz · Pfeffer
Streuwürze
Öl zum Braten
6 Scheiben gekochter Schinken
Für die Garnitur:
12 Kirschtomaten
3 feste Tomaten
1/2 gelbe Paprikaschote
etwas Feldsalat
12 Cocktailspießchen

Zubereitungszeit: 2 Std.
Backzeit: 1 Std.

1 Die Brötchen in heißem Wasser einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, vier-

teln, putzen und in feine Würfel schneiden. Die Kapern grob hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und fein schneiden. Den Käse grob raspeln.

2 Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin zuerst den Speck anbraten. Dann Zwiebel, Knoblauch und Paprika kurz mit anbraten. Alles durchschwenken und zur Seite stellen.

3 Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Die Brötchen gut ausdrücken und dazugeben. Semmelbrösel, 2 Eier, die Gewürze, Tomatenmark, Senf, Pistazienkerne und das Speck-Gemüse-Gemisch gründlich in das Fleisch arbeiten, mit Salz, Pfeffer und Streuwürze pikant abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen.



4 Von der Hackfleischmasse etwa 400 g abnehmen und zur Seite stellen. Ein langes Stück Alufolie mit 1 EL Öl einstreichen. Die übrige Masse darauf mit einem nassen Nudelholz etwa 1 1/2 cm dick ausrollen. Die Schinkenscheiben darauf legen und mit dem Käse bestreuen. Mit Hilfe der Folie längs aufrollen und die Enden zusammendrücken. In einen großen Bräter Öl geben und die Rolle hineingleiten lassen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 1 Std. 20 Min. braten.

5 In der Zwischenzeit aus der übrigen Masse 12 kleine Buletten (Frikadellen) formen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischküchlein hineinlegen und bei schwacher Hitze von jeder Seite 6 Min. braten. Herausheben und abkühlen lassen. Gleichzeitig die restlichen Eier hart kochen.

6 Die fertige Hackbratenrolle im Bräter erkalten lassen. Dann herausnehmen und zu etwa zwei Dritteln in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit dem übrigen Stück auf einer längli-

chen Platte anrichten. Die Buletten auf beiden Seiten verteilen.

7 Die Tomaten und die Paprika waschen. Die Paprika putzen und in Stücke schneiden. Die Eier pellen. Den Feldsalat gut waschen, trockenschütteln und etwas zerpfücken. Je 1 Kirschtomate und 1 Stück Paprika mit 1 Spießchen auf die Buletten stecken. 1 Tomate in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Tomaten und Eier nach Belieben aufschneiden. Die Tomatenwürfel über das Fleisch streuen. Die übrige Garnitur verteilen. Die Zwischenräume mit etwas zerpfücktem Feldsalat ausgarnieren.

TIPS!

Zum kalten Hackbraten schmecken Kartoffelsalat, Gewürzgurken und Butterbrote.

Sie können auch noch Senf, Ketchup, Radieschen und Mixed pickles bereitstellen.

Eine gerührte Sauce aus Quark, Joghurt, frischen gehackten Kräutern, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer paßt ebenfalls ausgezeichnet dazu.



Eier in Aspik

- Braucht etwas Zeit
- Gut vorzubereiten

Für 4 Personen:

Salz · weißer Pfeffer
 2 EL Essig
 2 Zweige Estragon
 1/4 l Weißwein
 (ersatzweise 1/8 l Wasser
 und 1/8 l Essig)
 1/4 l Essig (7,5 % Säure)
 8 frische, gut gekühlte
 Eier
 8 Blatt weiße Gelatine
 8 kleine, ovale Förmchen
 1 kleiner Eisbergsalat
 100 g Kirschtomaten

Zubereitungszeit: 2 Std.
 Kühlzeit: mindestens 10 Std.

1 1/4 l Wasser mit Salz, Pfeffer und 2 EL Essig kräftig würzen und aufkochen lassen. Die Estragonzweige in das Wasser tauchen, dann auf ein Tuch legen. Den Weißwein dazugießen und den Topf zur Seite stellen.

2 1 l Wasser mit 1/4 l Essig in einem flachen Topf zum Sieden bringen. Jedes Ei einzeln aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Dabei mit zwei Eßlöffeln das Eiweiß über das Eigelb ziehen und leicht zusammendrücken, damit die Eier die Form behalten. Zugedeckt 4 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, herausheben und

in Eiswasser abschrecken. Das abstehende Eiweiß abschneiden.

3 Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, in der noch warmen Weinbrühe auflösen. Die Förmchen kalt ausspülen, den Boden dünn mit Weinbrühe ausgießen, kurz in den Kühlschrank stellen.

4 Ist die Gelatine fest, den Boden garnieren: z. B. aus Möhren-, Tomaten- oder gekochten Eischeiben Blüten formen und die weichen Estragonblätter als Stengel anlegen. Mit etwas Wein-gelee begießen und erstarren lassen. Jedes Ei mit dem Eigelb nach unten in die Form legen, bis zum Rand mit Gelee auffüllen. Einige Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

5 Salat und Tomaten waschen. Den Salat in feine Streifen schneiden und auf einer runden Platte verteilen. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen und die Eier stürzen. 1 Ei in die Mitte, die anderen rundherum auf die Platte setzen. Die Tomaten im Kranz um das mittlere Ei legen.

Gefüllte Eier

- Gut vorzubereiten
- Raffiniert

Für 4 Personen:

8 frische Eier
 150 g Frischkäse
 2 EL Sahne
 Salz · weißer Pfeffer
 1 TL Senf
 4 TL Deutscher Kaviar
 1 Zweig Petersilie
 8 gegarte und geschälte Shrimps
 2 EL Zitronensaft
 1 Zweig Dill
 2 Kirschtomaten
 1/2 reife Avocado
 50 g Kalbsleberwurst
 1 TL Weinbrand nach Belieben
 bunter Pfeffer
 1 EL gehackte Pistazienkerne
 2–3 Kästchen Kresse

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

1 Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und pellen. 6 Eier längs und 2 quer halbieren (hier die Enden abschneiden, damit die Hälften stehen).

2 Die Eigelbe herauslösen und fein zerdrücken. Mit Frischkäse und Sahne verrühren. Pikant mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, in 4 quer und 4 längshalbierte Eihälften sprit-

zen. Auf die quer halbierten Eier je 1 TL Kaviar und 1 Petersilienblättchen setzen. Die Shrimps mit 1 EL Zitronensaft beträufeln und auf die 4 längshalbierten Eihälften legen. Mit Dillspitzen garnieren.

3 Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Die Avocado schälen. 4 kleine Halbringe abschneiden, mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Restliches Fruchtfleisch fein pürieren und mit der Hälfte der verbliebenen Eimasse verrühren. In den Spritzbeutel füllen und in 4 Eihälften spritzen. Mit Avocado und Tomate garnieren.

4 Restliche Eimasse mit Leberwurst und Weinbrand vermischen. In die letzten 4 Eihälften spritzen, mit buntem Pfeffer und Pistazien überstreuen.

5 Die Kresse abschneiden, in einem Sieb abrausen und auf einer Platte ausbreiten. Die Eier darauf setzen.

Im Bild vorne: Gefüllte Eier
 Im Bild hinten: Eier in Aspik



Herzhafte Käseplatte

- Gelingt leicht
- Braucht etwas Zeit

Den Käse können Sie schon einige Tage vorher kaufen und in Frischhaltefolie kühl aufbewahren. Etwa 3 Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

Wie auch bei der Internationalen Käseplatte (Seite 59) paßt zum Weichkäse ein Weißwein wie Silvaner, Sancerre oder Riesling. Zu den Hartkäsesorten schmeckt als Rotwein z. B. Barolo, Chianti oder Burgunder.

Für 6 Personen:

200 g reifer Limburger Käse

100 g weiche Butter

1 kleine Zwiebel

Paprika, edelsüß

300 g Allgäuer Bergkäse im Stück

200 g Tilsiter in Scheiben

200 g Edelpilzkäse im Stück

2 Scheiben Korbkäse

1 Rolle Sauermilchkäse (Harzer Roller)

Salatblätter zum Anrichten

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

1 Den Limburger Käse in Würfel schneiden, die Butter hinzufügen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zwiebel schälen, in kleinste Würfel schneiden und untermischen. Die Masse 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Aus der Käsemasse kleine Kugeln formen und in Paprikapulver wälzen, so daß sie dünn davon bedeckt sind.

3 Eine große ovale Platte (am besten aus Holz) mit den Salatblättern auslegen. Den Bergkäse im Stück auflegen. Die Tilsiterscheiben einmal diagonal durchschneiden und die Ecken gleichmäßig und überlappend seitlich auflegen. Vom Edelpilzkäse 2 Scheiben abschneiden. Diese und das Reststück rechts und links anordnen. Den Korbkäse durchschneiden und auf eine Seite legen. Den Harzer Roller auseinanderlegen und gegenüber anordnen. Die Limburger Käsekugeln dazwischen legen.

4 Zur Käseplatte sollten Sie bereitstellen: 1 Rolle salzige Butter (mit einem Buntmesser in Scheiben

geschnitten), verschiedene Brotsorten wie kräftiges Bauernbrot oder Baguette, Laugenbrezeln, Kümmelstangen und ein großes Käsemesser! Haben Sie Salzstangen oder -brezeln im Haus, so können Sie die Käseplatte zusätzlich damit garnieren.

Obst sieht auf einer Käseplatte auch gut aus und wirkt außerdem erfrischend und anregend. Den selben Effekt erreichen Sie auch mit Gemüse.

TIP!

Rettich und Radieschen passen gut zu einer Käseplatte. Rettich wird dünn (am besten spiralförmig, das geht gut mit einem Spiralschneider) aufgeschnitten und gut gesalzen.

Aus einem Stück Rettich oder einem Radieschen können Sie eine Rose formen: Von außen beginnend bis zur Mitte von oben bis fast nach unten einschneiden. Die »Blütenblätter« etwas nach außen biegen, zurechtschneiden und die Früchte in Eiswasser legen, damit sie sich öffnen.

Auf der Käseplatte sind vertreten von unten im Uhrzeigersinn: Tilsiter, Harzer Roller, Edelpilzkäse, Bergkäse, Korbkäse; in der Mitte Kugeln aus Limburger Käse.





Ein Fest macht Spaß, vor allem dann, wenn Sie nicht stundenlang am Herd stehen müssen! Heute bleibt die Küche kalt, und das Praktische daran ist, daß Sie bis auf wenige Handgriffe alles wunderbar vorbereiten können.

Das Auge ißt mit

Diese alte Binsenwahrheit bewahrheitet sich besonders bei kalten Platten. Doch was wäre die ganze Schönheit ohne eine Garnitur? Sicher genauso langweilig wie ein kahles Stoppelfeld ... Also, Garnitur muß sein. Sie soll unterstreichen, aber nicht überladen wirken. Sie soll farblich zu den Speisen passen und sie geschmacklich ergänzen.

Und dafür gibt's in der Trickliste viele kleine praktische Helfer: Neben den wichtigsten Küchengeräten wie Allesschneider, Blitzhacker, Handrührgerät, Salatschleuder, Reibe, Knoblauchpresse, Gemüseraspel, geschärftes Messersortiment, Schneebesen, Eierschneider, Buttermesser, Zitronenpresse, Sparschäler, Apfelausstecher, Küchenschere und -pinsel gibt es noch einige weniger gebräuchliche, aber gerade für Garnituren wirkungsvolle Kleingeräte.

Dekorier-, Kannelier- und Buntmesser

Mit dem V-förmigen Dekoriermesser kann man z. B. Tomaten, Radieschen oder Zitrusfrüchte zerschneiden und dabei die

Feines für Gäste



Schnittkanten in gleichmäßige Dreiecke (Zacken) formen. Mit dem Messer rundum bis zur Fruchtmitte drücken und nur noch die beiden Teile auseinandernehmen. Ein Kanneliermesser sorgt für klare Linien. Mit dem scharfen Zacken lassen sich im Nu kleine (etwa 1–2 mm) tiefe Rillen in Obst und Gemüse ritzen. Beispielsweise von 1 Zitrone längs Schalenstreifen abziehen und die Frucht in Scheiben schneiden. So entstehen schön gezackte Scheiben. Mit Hilfe des Buntmessers entstehen geriffelte Scheiben und Stifte. Rohes oder gekochtes Gemüse, wie z. B. Gurken, Möhren, Sellerie und Zucchini, aber auch Eier und Hartkäse erhalten damit attraktive Muster.

Kugelausstecher

Sie gibt es in verschiedenen Größen, von 1 cm bis 4 cm Ø. Mit den kleinen, scharfkantigen Metallformern lassen sich mit leichtem, gleichmäßigem Druck aus Obst und Gemüse kleine Perlen oder Bällchen herausdrehen. Außerdem kann man mit ihrer Hilfe Obst oder Gemüse, z. B. dicke Gurken-

scheiben, aushöhlen und als »Gefäße« verwenden.

Spritzbeutel

Auf sie kann man verschiedenen Loch- und Sterntüllen aufsetzen zum Füllen und Garnieren. Sie können mit Mayonnaise, cremig gerührter Butter, Meerrettich, Schlagsahne, Senf oder Frischkäse-Cremes kleine Tupfer, Rosetten, Linien, Schleifen, Gitter, Kringel oder Füllungen spritzen. Die Masse glatt und möglichst ohne Luftblasen in den Beutel füllen. Mit einer Hand den Beutel halten, die andere führt die Tülle.

Ausstechförmchen

Hier können Sie Ihrer künstlerischen Ader freien Lauf lassen. Die Formen werden in mehreren Größen (ab 15 mm) bis zu den üblichen Plätzchenformen angeboten.

Ausstechen lassen sich Scheiben von Wurst, Schinken, Käse, Gurken, Äpfeln, Melone, Möhren, Rettich, bunten Paprikaschoten, Eiern, Butter,

Brot usw. Mit Hilfe der kleinen Förmchen können Sie dekorative Muster oder z. B. hübsche kleine Blüten zusammensetzen.

Geformte Butter

Schön geformte Butter (bis zum Servieren in Eiswasser legen) bereichert optisch jedes kalte Buffet. Entweder Butter einfach mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden oder zu Kugeln, Rosen oder in Modellen formen.

Butterkugeln: Walnußgroße Butterstückchen werden zwischen zwei nassen geriffelten Bretchen rund gerollt. Sie können zusätzlich in gehackten Kräutern, Paprikapulver oder geriebenem Pumpernickel gewälzt werden.

Butterrosen: Kalte Butter zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dünn aus-

rollen. Mit einem Ausstecher (3–4 cm Ø) sieben bis neun Kreise ausstechen. Für die Mitte eine kleine Kugel formen, dann die Blätter am unteren Rand rund anlegen und festdrücken. Oder mit einem Löffel vom Butterstück lange, dünne Streifen ablösen und zu einer Blüte formen.

Buttermodel: Ein schönes Model 1 Std. in kaltes Wasser legen. Zuerst den Boden der Form mit Butter richtig ausfüllen, dann fest bis zum Rand mit Butter füllen. 30 Min. im Kühlschrank oder 10 Min. im Gefrierfach fest werden lassen. Anschließend den Modelrand auf eine Unterlage klopfen, eventuell den Rand der Butter mit einem Messer lösen und herausgleiten lassen.



Krabbensülzchen

- Raffiniert
- Braucht etwas Zeit

Für 4 Personen:

Für die Sülzchen:

3 Tomaten
1 reife Avocado
200 g gegarte, geschälte Nordseekrabben
2 EL Zitronensaft
Salz · Cayennepfeffer
3 Blatt weiße Gelatine
200 ml Gemüsefond (aus dem Glas)

Für die Zitronensauce:

1 Bund Schnittlauch
100 g saure Sahne
100 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
Salz · Pfeffer

Für die Garnitur:

etwas Friséesalat
4 kleine (gerippte) Förmchen, Kugelausstecher

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.
Kühlzeit: 3 Std.

1 Für die Sülzchen die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, vierteln und ohne die Stielansätze entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und mit einem kleinen Kugelausstecher das Fruchtfleisch ausstechen. Zwei Drittel der Tomaten, Avocado und Krabben in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer

würzen. Vorsichtig mischen.

2 Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Gemüsefond erwärmen und mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Krabbenmischung in den Förmchen verteilen. Den Fond darüber gießen, für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Für die Sauce (Abbildung unten) den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden. Die saure Sahne mit allen Zutaten verrühren.

4 Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine Platte stürzen. Mit Friséesalat, restlichen Tomaten und Kräuterblättchen garnieren.



Räucherfischplatte mit Makrelentatar

- Gelingt leicht
- Etwas teurer

Für 4–6 Personen:

Für das Tatar:

1 geräucherte Makrele
1 Apfel
3 kleine Gewürzgurken
2 halbe eingelegte Tomatenpaprika
3 EL Zitronensaft
1 frisches Eigelb
Salz · Pfeffer

Für die Platte:

200 g Räucheraal
1 Pfeffermakrelenfilet
200 g Schillerlocken
1 rote Paprikaschote
100 g Frischkäse
2 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas)
1 EL Sahne
1 Prise Cayennepfeffer
150 g Kräuterheilbutt
150 g Störfleisch in Scheiben
6 Sprotten
1 Bund Dill
einige Blätter Salat
1 Zitrone
4 schwarze Oliven

Zubereitungszeit: 2 Std.

1 Für das Tatar von der Makrele Kopf und Haut entfernen. Längs aufschneiden, sorgfältig entgräten und in kleinste Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und mit Gurken und Paprika klein würfeln. Alles mit Zitronensaft, Eigelb,

Salz und Pfeffer vermischen. Kühl stellen.

2 Für die Platte den Aal häuten, von der Mittelgräte befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Makrelenfilet in schmale Tranchen schneiden. Die Schillerlocken in Stücke schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und in Streifen schneiden. Frischkäse mit Meerrettich, Sahne und Cayennepfeffer verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und in die Paprikaschiffchen spritzen.

3 Den Salat waschen und trockenschütteln. Die Paprikastücke auflegen. Den Fisch sortengleich anrichten. Den Salat dicht und als runde Schale auflegen. Das Makrelentatar einfüllen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und zum Tatar legen. Die Oliven kleinschneiden und mit Dillspitzen zum Garnieren verwenden.

Im Bild vorne: Krabbensülzchen

Im Bild hinten: Räucherfischplatte mit Makrelentatar



Lachs mit Gemüseperlen

- Braucht etwas Zeit
- Raffiniert

Für 6 Personen:

Für den Lachs:

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 Bund Suppengrün
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400 ml Fischfond (aus dem Glas)
- 10 weiße Pfefferkörner
- Salz
- Zucker
- 1/8 l Weißwein (ersatzweise Wasser)
- 6 Tranchen frisches Lachsfilet (Mittelstück, je 100–120 g)
- 4 Blatt weiße Gelatine

Für das Gemüse:

- Salz
- 2 Kohlrabi
- 3 Möhren
- 1 großer Zucchini
- 1 große Fenchelknolle
- 6 Stangen grüner Spargel

Für die Garnitur:

- Sahnemeerrettich (aus der Tube)

- 100 g gegarte Nordseekrabben

- 3 Zweige Dill

Für die Dill-Senf-Sauce:

- 1 Bund Dill
- 200 g Joghurt
- 100 g Sahne
- 3 TL Zitronensaft
- 2 TL Dijonsenf
- Salz
- weißer Pfeffer
- je 2 Prisen Cayennepfeffer und Zucker
- 2 EL geschlagene Sahne

Zubereitungszeit: 3 Std.

1 Die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Nelken daran feststecken. Das Suppengrün abrausen. Die Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. Knapp 1/2 l Wasser, den Fischfond, Pfeffer, etwas Salz, Zucker, die Zwiebel, Suppengrün und Zitrone in einem flachen Topf erhitzen und 10 Min. köcheln lassen, dann den Weißwein dazugießen und noch 5 Min. bei sehr schwacher Hitze ziehen lassen.

2 Den Lachs in den Sud legen und bei schwacher Hitze 10 Min. pochieren (nur ziehen lassen, nicht kochen!). Den Fisch im Sud erkalten lassen.

3 Für die Gemüseperlen reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Kohlrabi und Möhren schälen. Den Zucchini waschen. Mit einem kleinen Kugelausstecher unter gleichmäßigem Druck aus dem Gemüse Kugeln herausdrehen. Alle im Salzwasser 4 Min. blanchieren, herausheben und kalt abschrecken.

4 Inzwischen den Fenchel am Strunk der Länge

nach so halbieren, daß an einer Hälfte noch das Grün bleibt. Diese Hälfte so weit aushöhlen, daß nur einige äußere Blätter für eine »Schale« bleiben. Am Boden etwas schräg schneiden, so daß sie leicht nach vorn geneigt stehen kann. (Restlichen Fenchel anderweitig verwenden.) Den Spargel bis knapp zur Mitte schräg abschneiden. Fenchelschale und Spargelköpfe ebenfalls 3–4 Min. in dem Gemüsewasser blanchieren.

4 Für den Lachs die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Lachs aus dem Sud heben, von dem Sud 1/4 l abmessen und erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in den Sud rühren, bis sie sich restlos aufgelöst hat.

5 Eine ovale Platte dünn mit einem Gelatinespiegel ausgießen. Die Lachs-scheiben vorsichtig in die Mitte setzen und mit etwas Gelatine überglänzen (Seite 5). Die Fenchelschale an den Kopf der Platte legen. Mit Gemüseperlen füllen, restliche Perlen beidseitig neben dem Lachs verlaufen lassen, so daß sie leicht vom Aspik eingeschlossen und mit fest

werden. Je 3 Spargelköpfe links und rechts neben den Fenchel anlegen. Jede Lachstranche mit Meerrettichtupfen, 2–3 Krabben und Dill garnieren.

6 Für die Dill-Senf-Sauce den Dill abrausen und fein hacken. Joghurt mit Sahne, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker verrühren. Dill und die geschlagene Sahne unterheben. Die Sauce in einem separaten Gefäß zum Lachs reichen.





Forellenterrine mit Lachs

- Klassiker
- Braucht etwas Zeit

Zutaten für 1 längliche Form von 1 l Inhalt:

200 g geräuchertes Forellenfilet
300 g frisches Lachsfilet
2 EL Zitronensaft
1 EL Sherry nach Belieben
100 g Möhren
100 g Keniabohnchen
1 EL weiche Butter
1 Ei
400 g Crème fraîche
125 g Sahne
Salz · weißer Pfeffer
4 Blatt weiße Gelatine
Eichblattsalat, Feldsalat, Dill, Kirschtomaten für die Garnitur

Zubereitungszeit: 2 Std.
Kühlzeit: 12 Std.

1 Den Fisch würfeln, eventuelle Gräten entfernen. Mit Zitronensaft und Sherry beträufeln, im Kühlschrank 30 Min. durchziehen lassen.

2 Inzwischen 1/4 l Wasser aufkochen lassen. Möhren und Bohnen putzen und waschen. Möhren längs in 1 cm breite Streifen schneiden, mit den Bohnchen im Wasser 5 Min. blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Form mit der Butter ausfetten und kühl stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3 Den Fisch im Mixer pürieren. Ei, Crème fraîche und Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einem Töpfchen bei schwacher Hitze auflösen. Unter die Farce rühren und ein Drittel davon in die Form füllen. Abwechselnd Möhren und Bohnen einlegen. Ein Drittel Fischmasse einfüllen und Gemüse darauf legen. Mit Farce abschließen. Die Form mehrmals auf den Tisch stoßen, damit sich keine Luftblasen bilden und mit Alufolie verschließen.

4 In die Saftpfanne zur Hälfte heißes Wasser füllen und die Form hineinsetzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. garen. Im ausgeschalteten Ofen 20 Min. ruhen lassen, dann über Nacht kühl stellen.

5 Die Terrine stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Salat, Dill und Tomaten anrichten.

Gefüllte Avocados mit Putenbrust

- Gut vorzubereiten
- Raffiniert

Für 6 Personen:

250 g Doppelrahm-Frischkäse
 80 g weiche Butter
 2 Bund Basilikum
 60 g gehackte Pistazienkerne
 Salz · weißer Pfeffer
 2 Prisen Cayennepfeffer
 4 reife Avocados
 2 EL Zitronensaft
 500 g Tomaten
 einige Salatblätter
 einige eßbare Blüten
 300 g geräucherte Putenbrust in Scheiben

Zubereitungszeit: 1 Std.
 Kühlzeit: 3 Std.

1 Den Frischkäse und die Butter verrühren. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und bis auf einige Blättchen fein hacken. Basilikum und Pistazien zur Creme geben und pikant mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

2 Die Avocados längs halbieren, die Kerne herauslösen. Noch etwas Fruchtfleisch herauslösen und so die Aushöhlung zum Füllen vergrößern. Jede Frucht und das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht dunkel werden.

3 Das ausgelöste Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit der Käsecreme vermischen. Die Füllung in die Avocados streichen und die Hälften wieder zusammendrücken. Jede Frucht fest in Klarsichtfolie wickeln und für 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Die Avocados vorsichtig schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Salat und Blüten abbrausen und trockentupfen. Auf einer Platte die Avocado-scheiben leicht überlappend in die Mitte legen. Seitlich die Putenbrust, Tomaten, Salat und Blüten anrichten.

TIP!

Frischkäse ist ungeraffierter Käse und ist zum Beispiel als körniger Frischkäse, Feta oder Mozzarella im Handel. Doppelrahm-Frischkäse hat sehr viele Kalorien – nehmen Sie eventuell anderen Frischkäse.





Exotische Schinkenplatte

● Etwas teurer

● Raffiniert

Diese Platte eignet sich gut als Teil eines Kalten Buffets. Wenn Sie sie »solo« anbieten wollen, nehmen Sie eventuell mehr Schinken pro Person.

Für 4 Personen:

1/2 Kantalupmelone

1 reife Mango

1 reife Papaya

1 Limette

1 EL weißer Rum nach Belieben

2 EL Orangen- oder Maracujasaft

60 g Pinienkerne

je 125 g Lachs- und Parmaschinken in dünnen Scheiben

1 TL bunte Pfefferkörner

1/2 Bund Zitronenmelisse

Zubereitungszeit: 1 Std.

1 Aus der Melone mit einem Kugelausstecher rundherum schöne gleichmäßige Kugeln ausstechen. Dann die Kerne entfernen und das übrige Fruchtfleisch ausstechen.

2 Mango und Papaya schälen. Von der Mango dicht am Stein entlang das Fruchtfleisch im Ganzen abschneiden und die beiden Stücke quer in dünne Spalten schneiden. Die Papaya längs halbie-

ren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Frucht aufschneiden.

3 Die Limette auspressen und den Saft mit Rum nach Belieben und Orangen- oder Maracujasaft verrühren. Mango- und Papayaspalten von außen beginnend im Wechsel auf eine große runde Platte legen, dabei die Mitte für den Schinken frei lassen. Die Früchte mit dem Limettengemisch beträufeln.

4 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Schinken überlappend auf die Platte legen, dabei einige Scheiben zu Rosetten drehen und in die Mitte setzen. Die Melonenkugeln um den Schinken legen.

5 Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Mit den Pinienkernen auf die Platte streuen. Die Blättchen der Zitronenmelisse abzupfen und zwischen den Melonenkugeln garnieren.

Gemüse-Schinken-Carpaccio

- Raffiniert
- Gut vorzubereiten

Für 4 Personen:

1 unbehandelte Zitrone
 50 g getrocknete, in Öl
 eingelegte Tomaten
 400 g Zucchini
 250 g Mozzarella
 (2 Kugeln)
 4 EL Olivenöl
 Salz
 150 g San-Daniele-
 Schinken (ersatzweise
 Parmaschinken) in dünnen
 Scheiben
 50 g Parmesan im Stück
 1/2 Bund Basilikum
 rosa Pfeffer, frisch
 gemahlen

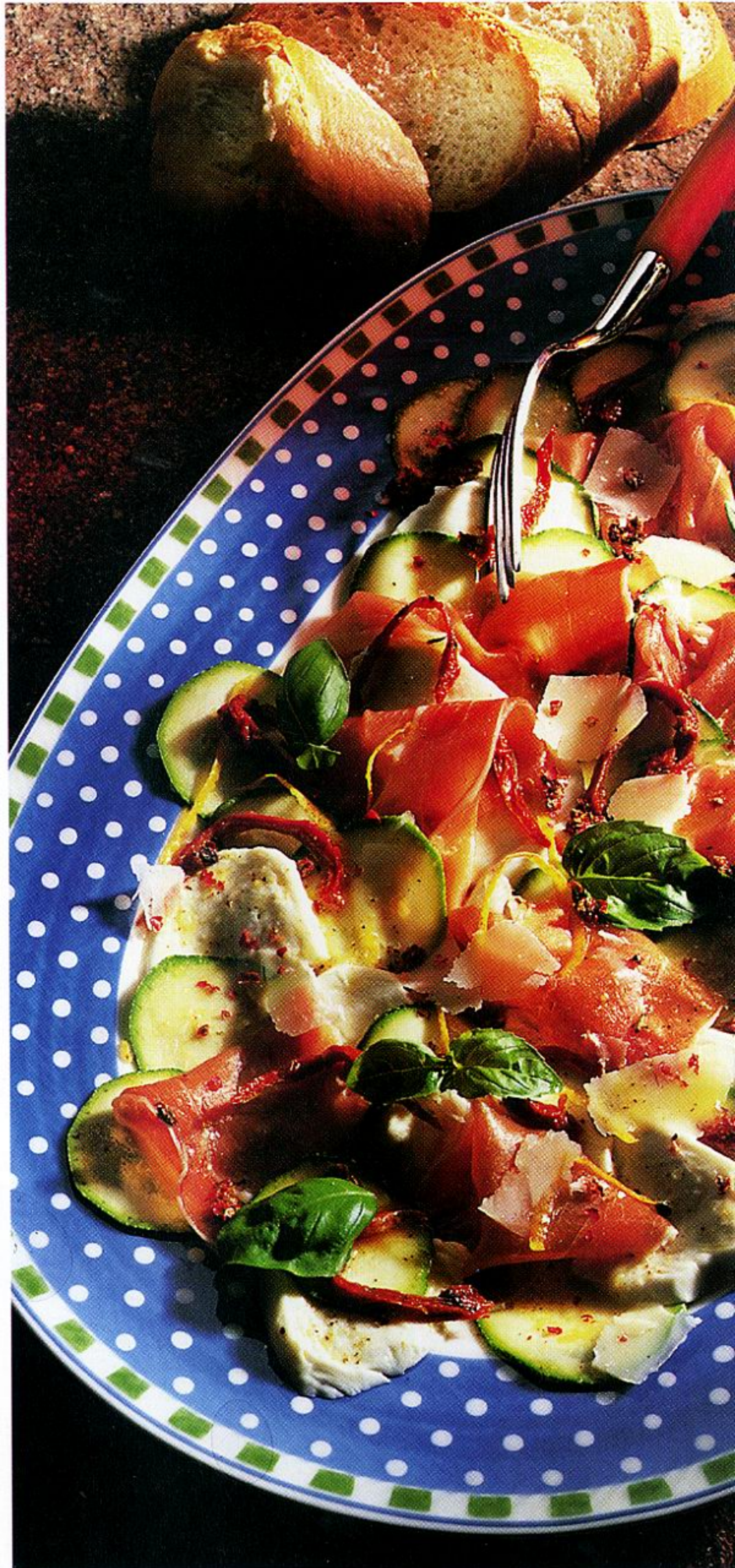
Zubereitungszeit: 1 Std.
 Kühlzeit: 1 Std.

1 Die Zitrone heiß waschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer oder kleinem scharfen Messer feine Streifen abziehen. Dann die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Tomaten in dünne Streifen schneiden.

2 Die Zucchini waschen und putzen. In gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Die Mozzarellakugeln dünn aufschneiden. Zitronensaft mit dem Tomatenöl, Olivenöl und etwas Salz gründlich verschlagen.

3 Auf einer Platte abwechselnd und überlappend Zucchini, Mozzarella und Schinken auflegen. Die Zitronen- und Tomatenstreifen darüber verteilen und alles mit der Ölmarinade beträufeln. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

4 Den Parmesan hobeln. Basilikum abrausen und trockenschütteln. Das Carpaccio vor dem Servieren mit Parmesan und Pfeffer bestreuen und mit Basilikumblättchen garnieren. Servieren Sie Baguette oder italienisches Weißbrot dazu.



Roastbeef mit Kiwi- und Remouladensauce

- Klassiker
- Etwas teurer

Für 8 Personen:

Für das Roastbeef:

3 Knoblauchzehen

Salz · Pfeffer

1 TL Oregano

1 EL scharfer Senf

6 EL Öl

1 1/2 kg Rinderlende

Für die Kiwisauce:

6 Kiwis

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

200 g Sahne

je 1 Prise Salz und

Cayennepfeffer

Für die Remouladensauce:

1 kleine Zwiebel

2 Sardellenfilets

10 Kapern

2 Gewürzgurken mit Sud

250 g leichte Mayonnaise

(aus dem Glas)

3 EL gehackte, gemischte

Kräuter (Schnittlauch,

Petersilie, Korb,

Estragon)

1 TL Senf

Salz · Pfeffer

1 Prise Zucker

Für die Garnitur:

3 Kiwis

ein paar schöne Erdbeeren

2 EL Meerrettich (frisch

gerieben oder aus dem

Glas)

gemischte Kräuter

Zubereitungszeit: 2 Std.

Kühlzeit: 1 Std.

1 Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen (dabei Fettpfanne auf die unterste Schiene legen).

Knoblauch schälen, zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Senf und Öl vermischen. Das Fleisch rundum mit der Ölpaste bestreichen.

2 Das Roastbeef in den Backofen (Mitte) auf den Rost legen und 15 Min. garen. Dann die Hitze auf 180° Umluft 160° reduzieren und in die Fettpfanne 1/2 l kochendes Wasser gießen. Das Fleisch in 35 Min. fertigkochen. Im ausgeschalteten Ofen 15 Min. ruhen lassen, dann herausnehmen und 1 Std. auskühlen lassen.

3 Inzwischen für die Kiwisauce Kiwis schälen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Den Puderzucker und den Zitronensaft unterrühren. Die Sahne steif schlagen und die Hälfte unter das Kiwipüree heben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4 Für die Remouladensauce die Zwiebel schälen und mit den Sardellen, Kapern und Gurken in

kleine Würfel schneiden. Die Mayonnaise in einer Schüssel mit den Kräutern und dem Senf vermischen. Pikant mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Gurkenwasser abschmecken.

5 Das ausgekühlte Roastbeef mit einer Küchenmaschine oder einem scharfen dünnen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. In die Mitte einer großen Platte eine ovale oder runde Schüssel stürzen. Den Schüsselboden gleichmäßig und leicht überlappend mit den Roastbeefscheiben belegen.

6 Dann die Seiten von oben nach unten beginnend mit den restlichen Scheiben belegen. Die Schüssel muß rundum mit dem Fleisch bedeckt sein. (Die Scheiben nach Belieben noch mit Aspik überglänzen; Seite 5).

7 Für die Garnitur die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. (Oder für Fächer längs vierteln und sechsmal einschneiden.) Die Erdbeeren abbrausen, entkelchen und vierteln. Kiwis und Erdbeeren auf dem Roastbeef anrichten.

Den Meerrettich unter die restliche Sahne (von der Kiwisauce) mischen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und obenauf kleine Rosetten spritzen. Die Kräuter abbrausen, das Roastbeef damit umkränzen. Die beiden Saucen getrennt dazu reichen.

TIP!

Der Wasserdampf im Ofen sorgt für gleichmäßige Hitze, und das Fleisch wird dadurch innen schön zartrosa durchgebraten.

Zum Roastbeef gehören schmackhafte Saucen. Unten links sehen Sie die Remouladensauce, unten rechts die Kiwisauce.



Geräucherte Gänsebrust

- Etwas teurer
- Gelingt leicht

Für 4 Personen:

100 g Brunnenkresse (oder Kresse im Kästchen)
 2 EL Himbeeressig
 3 EL Walnußöl
 Salz
 2 Prisen Zucker
 250 g geräucherte Gänsebrust in dünnen Scheiben (Feinkostladen)
 etwa 20 rosa Pfefferkörner

Zubereitungszeit: 30 Min.

1 Die Brunnenkresse putzen und abbrausen, von den groben Stielen befreien und trockenschütteln. Essig und Öl gründlich verrühren, mit Salz und Zucker würzen. Die Brunnenkresse in der Marinade würzen.

2 Die Gänsebrustscheiben gleichmäßig auf eine runde Platte oder einen großen Teller legen. Die Brunnenkresse locker als äußeren Kranz verteilen. Die Pfefferkörner über die Gänsebrust streuen. Reichen Sie Toastecken und geformte Butter (z. B. als Rosenblüte, Seite 41) dazu.

Kalbsmedaillons mit Orangensauce

- Braucht etwas Zeit
- Raffiniert

Für 8 Personen:

Für das Fleisch:
 8 Kalbsmedaillons (je 60 g)
 weißer Pfeffer
 1/2 TL gemahlener Koriander
 2 EL Öl
 2 EL Butter
 2 cl Weinbrand nach Belieben
 Salz
Für die Orangensauce:
 1 unbehandelte Orange
 1 EL Butter
 1 EL Zucker
 1/4 l frisch gepreßter Orangensaft
 1 Stück frischer Ingwer (etwa walnußgroß)
Für die Garnitur:
 1 Navel-Orange
 1 rosa Grapefruit
 8 ganze Pistazienkerne
 2 EL gehackte Pistazienkerne
 2 Zweige frischer Estragon
 Küchengarn

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

1 Die Medaillons von eventuell vorhandenen Häutchen befreien und mit dem Handballen leicht klopfen. Jedes mit Küchengarn umbinden (bridieren), damit es beim Braten seine Form behält. Das Fleisch mit Pfeffer und Koriander von beiden Seiten würzen.

2 Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons von jeder Seite bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Mit dem Weinbrand nach Belieben flambieren und leicht übersalzen. Die Medaillons in Alufolie wickeln und beiseite stellen.

3 Für die Orangensauce die Orange heiß waschen und trockenreiben. Mit einem Zestenreißer oder einem dünnen scharfen Messer die Schale in hauchdünnen Streifen abziehen. Die Butter in einem Töpfchen bei schwacher Hitze schmelzen lassen, den Zucker einstreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Nach und nach den Orangensaft einrühren und die Schale einstreuen. Alles unter öfterem Rühren etwas einkochen lassen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Unter die Sauce mischen und abkühlen lassen.

4 Für die Garnitur die Orange und die Grapefruit sorgfältig schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen.

Mit einem kleinen scharfen Messer die Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden.

5 Eine große, runde Platte bereitstellen. In die Mitte ein schönes kleines Gefäß stellen und die Orangensauce einfüllen. Die Kalbsmedaillons ohne das Garn auf die Platte setzen. Jedes mit 2 Pistazienhälften und Estragonblättchen belegen. Die Orangen- und Grapefruitfilets farblich abwechselnd dazwischen legen und mit den restlichen Pistazien bestreuen.

Im Bild vorne:
 Geräucherte Gänsebrust
 Im Bild hinten: Kalbsmedaillons mit Orangensauce



Spargelplatte mit dreierlei Saucen

● Gut vorzubereiten

● Etwas teurer

Für 4 Personen:

Für den Spargel:

600 g weißer Spargel

600 g grüner Spargel

Salz

1 EL Zucker

50 g Butter

3 EL Zitronensaft

Für die Ei-Kräuter-Sauce:

2 kleine Eier

2 EL Estragonessig

5 EL Kernöl

1/2 TL Honig

Paprika, rosenscharf

Pfeffer · Salz

1 Tomate

1 Gewürzgurke

4 EL gemischte, gehackte Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie, Dill, Estragon, Sauerampfer)

Für die Senfsauce:

1 EL Dijonsenf

4 EL Kernöl

4 EL Zitronensaft

Pfeffer · Salz · Zucker

1 Aprikose

1/2 Kästchen Kresse

Für die Walnußsauce:

3 EL Aceto Balsamico

2 EL Walnußöl

4 EL Kernöl

Cayennepfeffer

Salz · Zucker

1 EL gehackte

Walnußkerne

2 frische Salbeiblätter

Für die Garnitur:

2 kleine Chicorée

100 g frische Erdbeeren

frische Kräuter und kleine Blüten nach Belieben

1 Den weißen Spargel vom Kopf zum Ende hin schälen und die holzigen unteren Teile schräg abschneiden. Den grünen Spargel abrausen und die Enden großzügig bis knapp zur Mitte schräg abschneiden.

2 Reichlich 1/2 l Wasser in einem flachen Topf zum Kochen bringen. Mit Salz, Zucker, Butter und dem Zitronensaft würzen. Den weißen Spargel zugedeckt darin 20 Min. garen. Aus dem Wasser heben und auskühlen lassen. Im gleichen Wasser den grünen Spargel 10–15 Min. garen. Beide Spargel herausheben und in Eiswasser abschrecken.

3 Währenddessen für die Ei-Kräuter-Sauce die Eier in 10 Min. hart kochen. Aus Essig, Öl, Honig, Paprika, Pfeffer und Salz eine pikante Vinaigrette rühren. Die Tomate waschen, halbieren, entkernen und in kleinste Würfel schneiden. Die Gurke fein würfeln. Die Eier pellen und fein würfeln. Alles zusammen mit den Kräutern unter die Sauce mischen.

4 Für die Senfsauce den Senf mit dem Kernöl verrühren. Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Zucker unterrühren. Die Aprikose überbrühen, enthäuten, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Kresse abschneiden, abrausen, trockenschütteln und mit den Aprikosenwürfeln unter die Sauce mischen.

5 Für die Walnußsauce den Essig mit dem Öl gut verschlagen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker pikant abschmecken. Die Walnußkerne hacken und untermischen. Die Salbeiblätter in dünne Streifen schneiden und über die Sauce streuen.

6 Für die Garnitur auf einer runden Platte den weißen Spargel im Kreis mit den Spitzen nach außen auflegen. Den grünen Spargel an den weißen Spargel legen. Vom Chicorée die kleinsten inneren Blätter ablösen, waschen und gleich lang zurechtschneiden. Gleichmäßig und im Kreis auf die Enden des grünen Spargels legen. Die Erdbeeren abrausen, entkelchen und in die Mitte des Spargelkreises setzen. Die ganze Platte mit

Kräutern oder Blüten garnieren. Die Saucen getrennt in Schüsselchen dazustellen.

TIPS!

Für die Saucen verwenden Sie am besten das kräftige Kernöl, es gibt den Saucen mehr Geschmack. Aber natürlich paßt jedes andere gute Öl auch.

Servieren Sie zur Spargelplatte verschiedene Schinkensorten wie Schwarzwälder Bauernschinken, Holsteiner Kattenschinken, Westfälischen Knochenschinken oder gekochten Schinken. Räucherlachs in Scheiben und gekochte, halbierte Eier sind ebenfalls ideale Beilagen.

Im Bild die passenden Saucen zur Spargelplatte: hinten links die Ei-Kräuter-Sauce, rechts die Walnußsauce und vorne die Senfsauce.



Rehrücken mit Rotweinbirnen

- Etwas teurer
- Klassiker

Ein glanzvoller Mittelpunkt auf Ihrem kalten Buffet.

Für 6–8 Personen:

- 1 Rehrücken von 1,5–2 kg (küchenfertig vorbereitet)
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 4 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale
- 3 EL Öl
- Salz · Pfeffer
- Öl zum Braten
- 5 mittelgroße, reife Birnen
- 1/2 l kräftiger Rotwein
- 60 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 3/4 l Wildfond (aus dem Glas)
- 300 g Waldorfsalat (Fertigprodukt)
- 100 g Sahne
- 1/2 Päckchen Sahnesteif
- 3 EL Preiselbeergelee

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.



1 Den Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit einem spitzen, scharfen Messer entlang des Rückgrats auf beiden Seiten einschneiden.

2 In einem Mörser die Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 2 Nelken und das Lorbeerblatt zerstossen. Mit Thymian, Zitronenschale und 3 EL Öl vermischen. Mit einem Küchenpinsel die Würzmischung zwischen den Schnittflächen und auf den Filets verstreichen. Abgedeckt etwas einziehen lassen und erst kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180° vorheizen (siehe Tip!).

3 Das Öl in einem großen Bräter erhitzen, den Rehrücken mit der Fleischseite nach unten bei mittlerer Hitze an-

braten. Den angebratenen Rücken umdrehen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. braten. Dann die Hitze auf 100° (Umluft 75°) zurückschalten und das Fleisch in 30 Min. fertig braten. Während des Garens öfter mit Bratfett begießen. Den fertigen Braten in Alufolie wickeln und abkühlen lassen. Die Filets sollen innen zartrosa sein.

4 Während das Fleisch ruht, die Birnen schälen (die Stiele nicht entfernen) und längs halbieren. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Den Rotwein mit Zucker, Zimt, den restlichen Nelken und Zitronenschale aufkochen lassen. Die Birnen darin bei schwacher Hitze 5 Min. garen und im Sud erkalten lassen. Aus der Gelatine und dem Wildfond das Aspik zubereiten (Seite 5).



5 Die Rehfilets ganz von der Karkasse ablösen und schräg in dünne Scheiben schneiden, dabei die Scheiben zusammen lassen.



6 Den Waldorfsalat mit 3 EL lauwarmen Gelatine binden und auf beide Seiten der Karkasse streichen (so wird die ursprüngliche Form wiederhergestellt). Nun die Filetscheiben wieder in der geschnittenen Reihenfolge gleichmäßig und überlappend auflegen. Den Rehrücken mit der Gelatine bestreichen und kühl stellen.

7 Eine große dekorative Platte mit der restlichen Gelatine ausgießen, diese fest werden lassen. Den Rehrücken auf den »Spiegel« setzen. Die Birnen aus dem Sud heben und abtropfen lassen. 4 Hälften zu schönen Fächern schneiden.

8 Die Sahne mit dem Sahnesteif sehr fest schlagen, das Preiselbeergelee unterheben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, längs auf die Rückenmitte und in die übrigen Birnen spritzen. Alle Birnenhälften abwechselnd seitlich neben dem Rehrücken verteilen.

TIPS!

Damit sich während des Bratens das Knochengerüst (Karkasse) nicht verzieht, entlang des Rückenmarkkanals einen langen (oder von jeder Seite zwei kleine) Metallspieß (Schaschlikspieß) stecken. Den dann vor dem Tranchieren entfernen.

Reichen Sie nach Belieben z. B. noch eine Cumberlandsauce (Fertigprodukt, Feinkostladen) dazu.



Internationale Käseplatte

- Gelingt leicht
- Klassiker

Beinahe jedes Land in Europa kann mit eigenen Käsesorten in speziellen Geschmacksrichtungen aufwarten. Am besten lassen Sie sich im Käsefachgeschäft beraten, hier hat der Käse auch den richtigen Reifegrad.

Für 8 Personen:

1 reifer Camembert (z. B. Bénédictin)

1 dicke Scheibe Stilton Käse (etwa 250 g)

200 g Esrom in Scheiben

200 g Appenzeller in Scheiben

150 g Gruyère (Greyerzer) in 1 cm dicken Scheiben

1 TL Paprika, edelsüß

100 g Roquefort

4 EL Crème fraîche

1 cl Weinbrand nach Belieben

16 Pumpnickeltaler

16 halbe Walnußkerne

1 Nuß-Rum-Käse

1 kleiner Ziegenkäse mit Gewürzen

1 kleiner Schafkäse im Weinlaub

Für die Garnitur:

frische Weinblätter

blaue und weiße Weintrauben

Erdbeeren (oder Feigen)

frische Kräuter

kleine Cocktailspießchen

Zubereitungszeit: 1 Std.

1 Den Käse 2–3 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Vom Camembert eine kleine Ecke herausschneiden und etwas vorrücken. Den Stilton achteln. Den Esrom und Appenzeller teilen. Die Gruyèrescheiben mit einem kleinen Herzausstecher ausstechen und die Oberfläche in das Paprikapulver drücken.

2 Den Roquefort zerdrücken, mit Crème fraîche und Weinbrand nach Belieben verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Pumpnickeltaler spritzen. Jeden mit 1/2 Walnuß belegen.

3 Ein großes Holzbrett oder eine Marmorplatte bereitstellen. Die Weinblätter abbrausen und trockentupfen. Auf die Platte legen und den Camembert darauf setzen. Stiltonecken und den Schnittkäse sortengleich und überlappend in der Mitte auflegen. Nuß-, Ziegen- und Schafkäse seitlich verteilen. Die Pumpnickeltaler und Gruyèreherzen dazusetzen.

4 Die Trauben und die Erdbeeren abbrausen und dekorativ auf der Platte verteilen. Einige Oliven und Kräuterblättchen dazwischen legen. Zur Käseplatte passen: verschiedene Brotsorten, beispielsweise Vollkornbrot, Roggenstangen, Baguette, Walnußbrot, Kracker, Grissinistangen und schön geformte Butter (Seite 41).

TIPS!

Da die Auswahl an der Käsetheke wirklich schwerfallen kann, entscheiden Sie einfach nach Appetit, Optik und dem Lieblingskäse Ihres liebsten Gastes ...

Sie können natürlich auch den Käse in ganzen Stücken auf die Platte legen, und jeder schneidet sich selbst davon ab. Damit der Käse bis zum Verzehr nicht an Qualität verliert, die Platte bis zum Servieren mit Folie abdecken.

Legen Sie 1 großes und 1–2 kleinere Käsemesser bereit. Ideal ist auch ein Käsehobel.

Gern werden zur Käseplatte auch reife Birnen angerichtet.



Die Käseplatte von unten links im Uhrzeigersinn: Esrom, Stilton, Camembert, Schafkäse im Weinlaub, Appenzeller, Ziegenkäse, Taler mit Roquefort, Gruyère-Herzen und Rum-Nuß-Käse.



Exotische Fruchtplatte

- Etwas teurer
- Gut vorzubereiten

Mit einer Vanille-Rum-Sauce serviert ein echtes Gaumenfest, das allerdings nur ganz frisch schmeckt.

Für 6–8 Personen:

1 kleine Wassermelone

1 Netzmelone

1 Honigmelone

1 reife Mango

1 reife Papaya

2 Limetten

1 Karambole

3 blaue Feigen

4 Litschis

4 Rambutan

1 Bund Zitronenmelisse

Für die Vanille-Rum-Sauce:

500 g Vanille-Sahne-Eis

2 EL weißer Rum

Kugelausstecher in zwei Größen

Zubereitungszeit: 2 Std.

1 Die Wassermelone waschen, das obere Drittel abschneiden. Den Boden gerade schneiden, damit sie stehen kann. Mit einem großen Kugelausstecher aus dem Fruchtfleisch gleichmäßige Kugeln ausstechen, die Kerne dabei entfernen. Den Melonenrand zu einem gleichmäßigen Bogen- oder Zackenrand einschneiden.

2 Die Netz- und Honigmelone halbieren und die Kerne entfernen. Nach Möglichkeit das Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher ausstechen.

3 Die Mango schälen und entlang dem Stein das Fruchtfleisch abschneiden. Die Teile in schöne Spalten schneiden. Die Papaya schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die schwarzen Kerne herauslösen. Jede Hälfte in vier Spalten schneiden. 1 Limette halbieren und auspressen. Alle Mango- und Papayaspalten damit beträufeln. Die zweite Limette heiß waschen und in Scheiben schneiden.

4 Die Karambole und die Feigen abrausen. Die Karambole quer in Scheiben schneiden. Die Feigen längs halbieren. Von den Litschis und Rambutan die Schale einschneiden und nach beiden Seiten auseinanderklappen, so daß die Früchte schön zu sehen sind.

5 Eine große, dekorative Platte bereitstellen. Die Wassermelone an den Rand stellen und mit den bunten Melonenkugeln füllen (bleiben Kugeln übrig, eventuell später noch auf der Platte verteilen). Die Mango- und Papayaspalten, Karambole und Feigen sortengleich auf der Platte arrangieren. Die Litschis und Rambutan verteilen. Mit zwei Drittel der Zitronenmelisse und den Limetenscheiben garnieren. Möglichst kühl servieren.

6 Für die Sauce das Vanilleeis in einer Schüssel etwas antauen lassen. Mit dem Rum pürieren. In eine Schale füllen, mit Melisseblättchen garnieren und getrennt zur Früchteplatte reichen.

TIP!

Haben Sie keine geeignete Platte, so nehmen Sie ein Tablett und belegen es mit einem zurechtgeschnittenen Stück Bananenblatt (Asienladen). Frische Zitronenblätter sehen ebenfalls sehr dekorativ aus.

Eine Früchteplatte sollten Sie nach dem Marktangebot und natürlich mit Ihren Lieblingsfrüchten arrangieren.

Von oben nach unten: Melonenkugeln, Mango, Feigen, Karambole, Litschis und Rambutan, Papayastreifen, Limette, Mango; links daneben in der Kokosnuß die Vanille-Rum-Sauce.

