

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N G V

Rubrik **Gesundheit, Lifestyle**
 Thema **Party**
 Umfang **17 Seiten**
 eBooklet **00444**
 Preis **2,95 Euro**
 Autor **Naumann und Göbel
 Verlagsgesellschaft mbH**

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.



eload24 GmbH

Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH

Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

| | |
|--|----|
| Gefüllte Mini-Windbeutel..... | 3 |
| Mini-Käsewindbeutel | 5 |
| Canapés mit geräucherter Auster..... | 6 |
| Crostini mit marinierter Lachsforelle..... | 7 |
| Knusperbrot mit Jakobsmuscheln und Tomaten..... | 9 |
| Satespießchen mit Huhn und Saucen..... | 10 |
| Kirsch-Melonenspieße | 12 |
| Exotische Obstspieße | 13 |
| Obstspieße mit Zabaione | 15 |
| Fruchtspieße mit Erdbeeren und Schokomousse..... | 16 |

Cocktails liegen im Trend, und wie könnte man sie schöner genießen als in lockerer Atmosphäre mit unwiderstehlichen Häppchen, die wir aus den verschiedensten Länderküchen zusammengetragen haben? Unsere Vorschläge reichen von Canapé bis Crostini, und natürlich kommen auch süße Köstlichkeiten nicht zu kurz.



Gefüllte Mini-Windbeutel



Für ca. 20 Stück

- 100 ml Milch
- 75 g Butter
- 125 g Mehl
- 4-5 Eier
- 150 g frisch geriebener pikanter Käse
- 1/2 Mango

- 2 Birnen
- 2 El Zitronensaft
- 50 g Cranberries oder Preiselbeeren (TK)
- 1 1/2 El Zucker
- 3 El Essig, 2 El Öl
- Salz, Cayennepfeffer
- 1 gewürfelte rote Peperoni

1 Milch mit 75 ml Wasser und Butter aufkochen. Mehl auf einmal hineingeben und so lange rühren, bis sich ein Teigkloß gebildet hat. Topf vom Herd nehmen, 1 Ei unterrühren und abkühlen lassen. Anschließend nach und nach restliche Eier mit Käse darunter rühren, bis der Teig stark glänzt.

2 Backofen auf 225 °C vorheizen. Mit einem Spritzbeutel kleine Tupfen auf ein bemehltes Backblech spritzen und mit restlichem Käse bestreuen. Im Backofen etwa 10 Minuten backen, anschließend die Hitze auf 175 °C reduzieren und 20 Minuten weiter backen.

3 Herausnehmen, halbieren und ausdampfen lassen. Obst schälen, klein würfeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Cranberries oder Preiselbeeren mit 1 El Zucker und 50 ml Wasser aufkochen, anschließend abgießen und abtropfen. Essig mit Öl, Salz, restlichem Zucker und Cayennepfeffer verrühren. Marinade mit dem Obst vermischen, Peperoni unterheben und kalt stellen. Windbeutel damit füllen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 100 kcal/422 kJ

4 g E, 6 g F, 8 g KH

Mini-Käsewindbeutel



Für ca. 20 Stück

- 100 ml Milch
- 75 g Butter
- 125 g Mehl
- 4–5 Eier
- 125 g frisch geriebener pikanter Käse

1 Milch mit 75 ml Wasser und Butter aufkochen. Mehl auf einmal hineingeben

und rühren, bis sich ein Teigkloß gebildet hat. Backofen auf 225 °C vorheizen.

2 Topf vom Herd nehmen, 1 Ei unterrühren und abkühlen lassen. Anschließend nach und nach restliche Eier mit 100 g Käse unterrühren, bis der Teig stark glänzt. Mit einem Spritzbeutel kleine Tupfen auf ein bemehltes Backblech spritzen.

3 Teighäufchen mit restlichem Käse bestreuen. Im Backofen 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 175 °C reduzieren und 20 Minuten weiter backen. Backofen zwischendurch nicht öffnen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 80 kcal/334 kJ

4 g E, 5 g F, 5 g KH

Canapés mit geräucherter Auster



Für ca. 20 Stück

- 20 geräucherte Austern a. d. Glas
- 7 dünne Scheiben Roggenbrot
- 150 g saure Sahne
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 20 Estragonspitzen

1 Die Austern in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend mit Küchenpapier rundherum abtrocknen.



2 Aus den Roggenbrotsscheiben 20 kleine ovale oder runde Scheiben ausstechen.



3 Die saure Sahne in einer Schüssel glatt verrühren und die Roggenbrotsscheiben gleichmäßig damit bestreichen.



4 Die Estragonspitzen waschen, trockenschütteln und die Canapés damit garnieren.

5 Die Austern auf die bestrichenen Roggenbrotzscheiben legen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Canapés entweder gut gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Stück ca. 53 kcal/223 kJ

3 g E, 1 g F, 8 g KH

Crostini mit marinierter Lachsforelle



Für ca. 16 Stück

- 2 Lachsforellenfilets
- 1 Schalotte
- 5 Stiele Dill
- Saft und abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- 2 El fein gehackter Porree

- je 1 El fein gehackte Möhren, Fenchel, Sellerie
- 8 Pfefferkörner
- 1 Tl Senfkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 El Salz
- 2 El Zucker
- 4 Scheiben Weißbrot
- 1–2 El Butter
- 150 g Crème fraîche
- 2 Tl geriebener Meerrettich

1 Die Fischfilets auf eine Porzellanplatte legen. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Den Dill waschen und trocken chütteln, anschließend klein hacken. Dill mit Schalottenwürfel, Zitronensaft und -schale vermischen. Das klein gewürfelte Gemüse dazugeben.

2 Die Gewürzkörner mit Salz und Zucker in einem Mörser zerstoßen und dazugeben. Alles miteinander vermischen.

3 Die Mischung gleichmäßig auf die Fischfilets verteilen. Fisch mit einer Folie abdecken, mit einem Holzbrettchen beschweren und im Kühlschrank 2 Tage durchziehen lassen.

4 Vor dem Servieren das Weißbrot in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne in der Butter rundherum braun braten.

5 Die Fischfilets schräg in kleine Stücke schneiden.

6 Die Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren. Die Crostinis mit der Meerrettichcreme bestreichen. Mit den Forellstückchen belegen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Zeit zum Beizen)

Pro Stück ca. 53 kcal/223 kJ

4 g E, 4 g F, 1 g KH

Knusperbrot mit Jakobsmuscheln und Tomaten



Für 4 Portionen

- 1 kleines Baguette
- 4–5 El Olivenöl
- 2 Champignons
- 2 Schalotten
- 5–7 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

- 250 g Jakobsmuscheln a. d. Schale
- 2 Tl Mehl
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 El Weißwein
- 1 kleine eingelegte rote Peperoni

1 Das Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 2–3 El Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 Die Champignons sauber abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

3 Die Muscheln trockentupfen, die Nuss je nach Größe waagerecht durchschneiden und den Corail sorgfältig lösen. Die Nuss leicht mit Mehl überstäuben und im restlichen Öl unter Wenden kurz braten. Den

Corail dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend herausnehmen.

4 Champignons und Schalotten im verbliebenen Bratfett andünsten. Muscheln mit Tomaten und Petersilie dazugeben und 30 Sekunden braten. Den Wein hinzugeben und einkochen lassen. Die Peperoni in feine Streifen schneiden, hinzufügen und heiß werden lassen. Die Mischung auf den gerösteten Brotstücken anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Pro Portion ca. 275 kcal/1155 kJ
9 g E, 17 g F, 16 g KH

Satespießchen mit Huhn und Saucen



Für 4 Portionen

- 400 g Hühnerbrustfilet
- 4 El Sojasauce
- 2 El Sherry
- 2 El Sesamöl
- 1 Tl Zucker
- 1 Tl Szechuanpfeffer
- 120 g frische Erdnüsse

- 3 El Pflanzenöl
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrocknete Chili
- Salz
- 1 El Krabbenpaste
- 1 El Zitronensaft
- 1 Tl braunen Zucker
- 12 Bambusspießchen
- 2 El Tahir (Sesampaste)
- 1 Tl Ajvar (Paprikapaste)
- 1 Prise Zucker



1 Fleisch in Würfel schneiden. 2 El Sojasauce mit Sherry, Sesamöl, Zucker und zerstoßenem Szechuanpfeffer zur Marinade verrühren. Fleisch untermischen und abgedeckt 1–2 Tage marinieren.



2 Erdnüsse in 1 El Öl goldbraun rösten, anschließend feinpulverig zerstoßen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.

3 Restliches Öl erhitzen, Schalotten mit Knoblauch, Chilischote und Salz darin andünsten.

4 Etwa 200 ml Wasser dazugeben. Sobald das Wasser kocht, zerstoßene Erdnüsse mit Krabbenpaste, Zitronensaft und Zucker dazugeben und abschmecken. Etwa 3 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist.



5 Fleisch aus der Marinade nehmen und auf gewässerte Bambus-Spießchen stecken. Spießchen grillen oder in einer Pfanne in etwas heißem Öl braten.

6 Restliche Sojasauce mit Sesam- und Paprikapaste und Zucker verrühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 378 kcal/1586 kJ

33 g E, 23 g F, 9 g KH

Kirsch-Melonenspieße



Für ca. 16 Stück

- 500 g Schokoladeneis
- 125 g Kirschen
- 1 Pfirsich
- 1/2 kleine Netzmelone
- 1 Kiwi
- 125 ml Sahne

- 2–4 El Rum
- ca. 100 g Walnusskerne

1 Eis antauen lassen. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Pfirsich waschen, vierteln, Stein entfernen und klein schneiden. Melone schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Kiwi schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Früchte abwechselnd auf Spieße stecken.

2 Sahne halbsteif schlagen und Rum darunter rühren. Rumsahne unter das Schokoladeneis heben. Walnüsse klein hacken.

3 Die Spieße auf Tellern anrichten und die Sauce darüber verteilen. Alles mit gehackten Walnüssen bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
 Pro Stück ca. 139 kcal/583 kJ
 3 g E, 9 g F, 10 g KH

Exotische Obstspieße



Für ca. 16 Stück

- 50 g große Rosinen
- 1 El Orangensaft
- 1 Stückchen frische Ingwerwurzel, ca. 0,5cm
- 1 süßer Apfel

- 1 Birne
- 1 Banane
- 150 g Weintrauben
- 200 ml Sahne
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Prise Anispulver
- etwas kandierter Ingwer

kandierte Ingwer sehr klein hacken, alles damit bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Stück ca. 62 kcal/261 kJ

1 g E, 4 g F, 6 g KH

1 Die Rosinen waschen und mit dem Orangensaft vermischen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Obst schälen, den Apfel und die Birne entkernen und klein würfeln. Die Banane in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Weintrauben halbieren und entkernen.

2 Die Sahne steif schlagen, mit Ingwer, Kardamom und Anis abschmecken.

3 Das Obst im Wechsel mit den marinierten Rosinen auf Spieße stecken und anrichten. Die Ingwersahne dazugeben. Den

Obstspieße mit Zabaione



Für ca. 16 Stück

- 2 El brauner Zucker
- 1 Tl Butter
- 1 Apfel
- ca. 1/4 frische Ananas
- 4 Eigelb
- 4 El Zucker

- 4 El Campari
- etwas Öl
- Backtrennpapier

1 Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Butter unterrühren. Den Apfel schälen, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Anschließend in den Karamell geben, darin wenden, herausnehmen und auf geöltem Backtrennpapier abkühlen lassen.

2 Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und im Wechsel mit den Apfelspalten aufspießen.

3 Aus Eigelb, Zucker und Campari über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Die Spieße mit Zabaione servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Stück ca. 40 kcal/168 kJ

4 g E, 2 g F, 4 g KH

Fruchtspieße mit Erdbeeren und Schokomousse



Für ca. 16 Stück

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 100 g weiße Schokolade
- 200 ml Sahne
- 2 El Kirschwasser

- 2 Eiweiß
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 1 Kiwi
- etwas Zitronenmelisse

1 Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit 2 El Sahne in einer Schale im Wasserbad bei geringer Hitze unter Rühren auflösen.

2 Gelatine ausdrücken, zur Schokolade geben, unter Rühren darin auflösen und abkühlen lassen. Sobald die Schokomasse zu gelieren beginnt, die restliche Sahne steif schlagen und mit Kirschwasser verrühren. Kirschwassersahne zur Schokoladenmasse geben und darunter heben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. Mousse in kleinen Schälchen anrichten und kalt stellen.

3 Für die Früchtespieße das Obst waschen und abtropfen lassen, die Erdbeeren entkelchen und je nach Größe halbieren. Die Kiwi schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren.

4 Das Obst im Wechsel auf kleine Spießchen stecken, mit einem Blättchen gewaschener Zitronenmelisse abschließen. Früchtespießchen mit der Mousse servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Stück ca. 83 kcal/347 kJ

2 g E, 6 g F, 5 g KH

Viel guter Rat für 3 Euro monatlich Die neue Flatrate von eload24

Das ist ein Wort: Sie bekommen ein ganzes Jahr freien Zugang zu allen eBooklets bei eload24, Sie können laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Da werden Sie ganz schön zu tragen haben, denn unser eBooklet-Programm ist groß und wird laufend erweitert.

Unsere neue Flatrate24 kostet einmalig 36,- €, schon sind Sie für ein ganzes Jahr dabei. Das sind gerade mal 3,- € im Monat – und lohnt sich: Selbst, wenn Sie nur ein einziges eBooklet der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie unterm Strich schon mindestens 10,- € im Vergleich zum Einzelkauf. Garantiert.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf des Flatrate-Jahres weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie unsere Flatrate24 jetzt. Und schon einige Augenblicke später steht Ihnen unser gesamtes Sortiment uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!