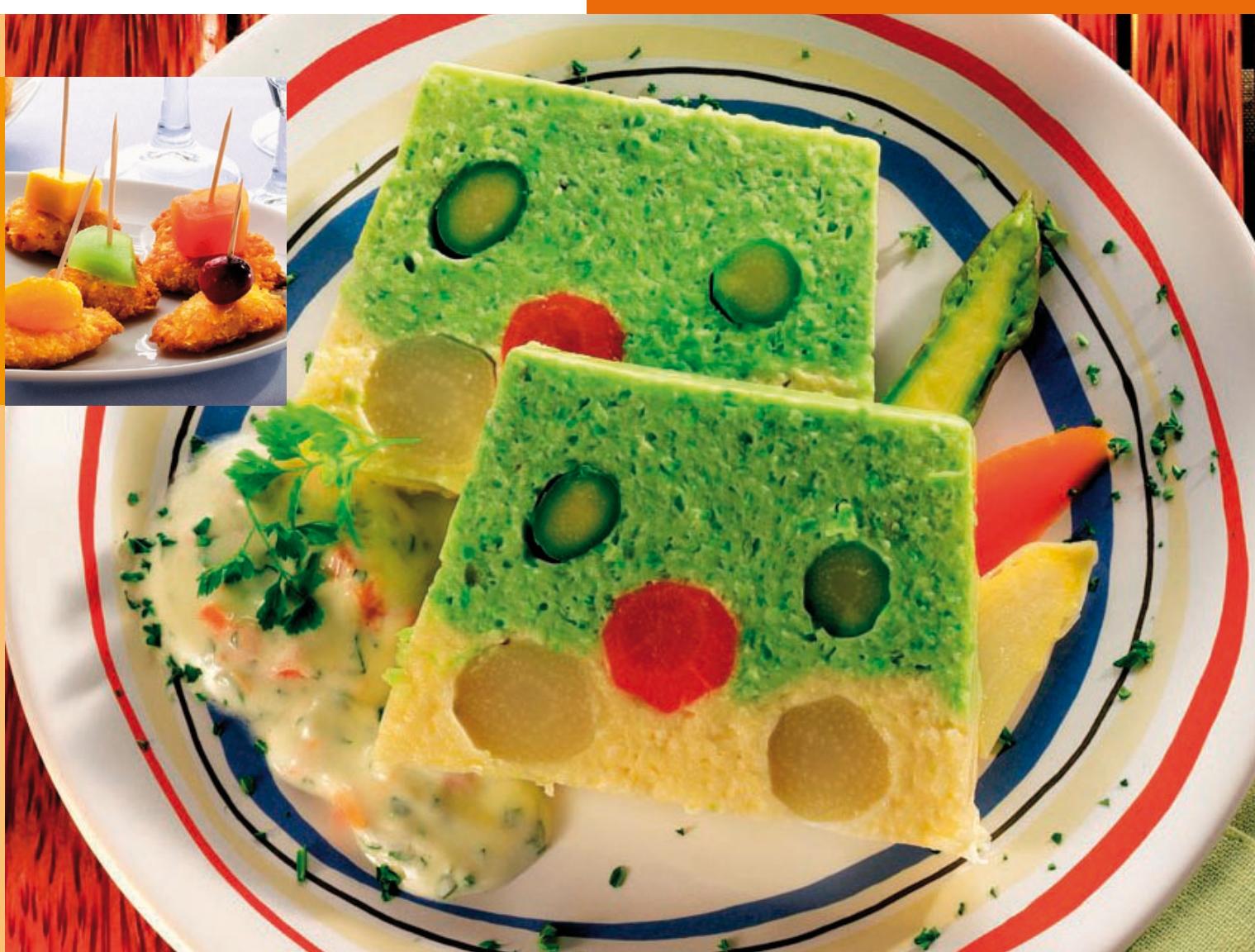


Partysnacks: Silvesterparty

N | G | V

Rubrik	Kochen
Thema	Partysnacks
Umfang	17 Seiten
eBooklet	00457
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.



Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

Partysnacks: Silvesterparty

N | G | V

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

Festtags-Terrine mit Gemüse.....	3
Festtags-Terrine mit Spargel	5
Grapefruit-Shrimps-Salat mit Stangensellerie	6
Duchesse-Salat	8
Marquise au chocolat mit crème anglaise	9
Blutorangen-Prosecco-Gelee	11
Mitternachts-Borschtsch	12
Karpfenfilet mit Tomaten	13
Leichte Silvestersuppe.....	15
Rehfilet mit Calvados-Äpfeln	16

Ganz gleich, ob Sie den Jahreswechsel im festlichen Rahmen oder mit einer lockeren Party begehen, die Rezepte in diesem Kapitel können Sie sowohl zu einem Festtags-Menü kombinieren als auch separat auf einem kalt-warmen Buffet präsentieren. Suppen, Terrinen, Salate und Süßspeisen lassen sich sehr gut vorbereiten, und das Rehfilet mit Calvados-Äpfeln kommt als Höhepunkt frisch aus dem Backofen auf den Tisch.



Partysnacks: Silvesterparty

Festtags-Terrine mit Gemüse



Für 12 Stücke

- 1 Möhre
- 250 g Quark
- 150 g Joghurt
- 150 g Crème fraîche
- 4 Eier

- 1 Bund gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 200 g blanchierte Möhrenscheiben
- 200 g blanchierte Zucchinischeiben
- 200 g blanchierte Brokkoliröschen
- Backpapier
- Butter für die Form

Herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

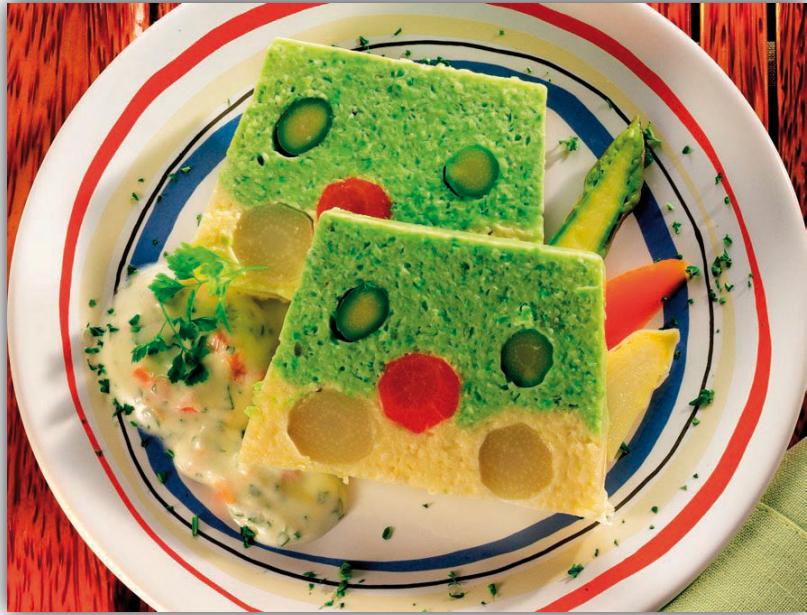
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Stück ca. 106 kcal/444 kJ
7 g E, 7 g F, 4 g KH

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Möhre schälen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Quark mit Joghurt, Crème fraîche, Eiern, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.

2 Terrinenform mit Backpapier auskleiden und einfetten. Mit Möhrenstreifen auslegen, mit Quarkmasse und Gemüse füllen.

3 Terrine mit Alufolie fest verschließen, Form bis zu 2/3 in ein heißes Wasserbad stellen und auf der untersten Schiene im Backofen etwa 40 Minuten gar ziehen lassen.

Festtags-Terrine mit Spargel



Für ca. 12 Stücke

- 200 g geschälte Fingermöhren
- 500 g geschälter weißer Spargel
- 500 g geputzter grüner Spargel
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 100 g milder Rahmkäse

- 2 Ei Crème double
- Salz, Pfeffer
- Backpapier
- Butter für die Form

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Möhren und Spargel nach Sorten getrennt in etwas Salzwasser bissfest garen. Je 4 weiße und grüne Spargelstangen abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Spargel und die Möhren abtropfen und auskühlen lassen. Anschließend den Spargel nach Farbe getrennt jeweils mit 1 Ei, 1 Eigelb, 50 g geriebenem Käse und 1 Ei Crème double pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Eine kleine Terrinenform mit Backpapier auskleiden und mit flüssiger Butter einfetten. Das weiße Spargelpüree einfüllen. Die Spargelstangen im Wechsel mit den Möhren darauf legen. Das grüne Spargelpüree darauf verteilen.

3 Terrine mit Alufolie fest verschließen, Form bis zu 2/3 in ein heißes Wasserbad stellen und auf der untersten Schiene im Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Stück ca. 71 kcal/298 kJ
4 g E, 5 g F, 2 g KH

Grapefruit-Shrimps-Salat mit Stangensellerie



Für 4 Portionen

- 120 g Feldsalat
- 3 Stangen Sellerie
- 4 El Grapefruit

■ 2 El Zitronensaft

■ Salz, Pfeffer

■ Zucker

■ 5 El Pflanzenöl

■ 100 g gegarte Shrimps



dünne Scheiben schneiden.



herauslösen, dabei den Saft auffangen.

1 Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Den Stangensellerie putzen, waschen und entfädeln, anschließend in

2 Die Grapefruits schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennhäuten



3 Den Saft mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl kräftig verrühren.

4 Den Feldsalat mit Sellerie und Grapefruitfilets in eine Schüssel geben. Die küchenfertigen Shrimps dazugeben. Mit Salatsauce beträufeln und alles locker vermischen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 161 kcal/676 kJ

9 g E, 11 g F, 6 g KH

Duchesse-Salat



Für 4 Portionen

- 300 g gekochte Spargel spitzen
- 250 g gegarte Pellkartoffeln
- 100 g gegarte Sellerie
- 2 Bananen

- 4 Tomaten
- 60 g Mayonnaise
- 150 g Natur-Joghurt
- 125 ml Sahne
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- etwas Petersilie zum Garnieren

- 1** Die Spargel spitzen abtropfen lassen.
Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sellerie in dünne Stifte schneiden.
- 2** Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen und häut en, anschließend halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und Tomaten klein würfeln.
- 3** Die vorbereiteten Salatzutaten locker miteinander vermengen und anrichten.

4 Für die Sauce die Mayonnaise mit dem Joghurt, der Sahne und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken.

5 Die Sauce über den Salat verteilen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und den Salat damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 388 kcal/1628 kJ

7 g E, 24 g F, 35 g KH

Marquise au chocolat mit crème anglaise



Für 4 Portionen

- 250 g Zartbitter-Schokolade (80% Kakao)
- 125 g Butter
- 4 Eier
- Mark 1 Vanilleschote

- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 250 ml Milch

- 1** Für die Marquise au chocolat die Schokolade grob zerkleinern und im heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen, etwas abkühlen lassen.
- 2** Anschließend die weiche Butter dazugeben und mit einem Holzlöffel darunter rühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Die Eier mit dem Mark einer Vanilleschote nach und nach darunter rühren.
- 3** Eine kleine Form mit Klarsichtfolie großzügig auslegen und die Masse hineinfüllen. Etwas glatt streichen und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt fest werden lassen.

4 Am nächsten Tag für die Crème anglaise das Eigelb mit dem Zucker dickschäumig rühren. Die Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Die Schaummasse im heißen Wasserbad weiter schlagen und die Milch langsam dazugießen. So lange weiter schlagen, bis die Masse einmal leicht aufkocht. Sofort vom Herd nehmen und noch 5 Minuten weiter schlagen, erkalten lassen. Die Schokoladenmasse mit der Creme anglaise anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 765 kcal/3213 kJ

16 g E, 59 g F, 44 g KH

Blutorangen-Prosecco-Gelee



Für 6 Portionen

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 6 Orangen
- 250 ml Blutorangensaft
- 750 g Zucker
- 200 ml Prosecco (Sekt)
- 150 ml Sahne
- 1 El Vanillezucker

- 150 g Natur-Joghurt
- 1 El Zitronensaft
- Zitronenmelisse zum Garnieren

1 Die Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser einweichen. Die Orangen schälen und die Filets zwischen den Trennwänden heraus schneiden. Filets abtropfen lassen, den Saft auffangen. Filets auf Gläser verteilen und kalt stellen.



2 Den Orangensaft mit dem Blutorangensaft und Zucker verrühren und leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter

Rühren darin auflösen, 5 Minuten abkühlen lassen. Den Prosecco unterrühren und die Saftmischung auf die Orangenfilets gießen.

3 Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Stunden erstarren lassen.

4 Zum Anrichten die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft glatt rühren und die Sahne darunter ziehen. Mit etwas gewaschener Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 660 kcal/2772 kJ

6 g E, 1 g F, 147 g KH

Mitternachts-Borschtsch



Für 4 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 1/2 Petersilienwurzel
- 2 Möhren
- 25 g Schmalz
- 250 g Weißkohl
- 600 ml Rindfleischbrühe
- 2 Ei Tomatenmark
- 1 Glas Rote Bete, ca. 300 g

- 1 TL Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- Salz , Pfeffer
- Petersilie

- 1** Zwiebeln, Petersilienwurzel und Möhren putzen, schälen und klein würfeln, 10 Minuten in Schmalz andünsten.
- 2** Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Kohlstreifen, Brühe und Tomatenmark dazufügen und 40 Minuten langsam köcheln lassen.
- 3** Rote Bete abgießen, klein schneiden und zum Borschtsch dazugeben, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Borschtsch mit Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 204 kcal/856 kJ
6 g E, 12 g F, 18 g KH

Karpfenfilet mit Tomaten



Für 4 Portionen

- 4 gehäutete Karpfenfilets
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 4 Schalotten

- 2 El Rapsöl
- 250 g Stangensellerie
- 250 ml Weißwein
- 1 Bund gehacktes Basilikum
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 4 gewürfelte Tomaten
- 4 Scheiben Zitrone
- Butter für die Form

- 1** Karpfenfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und zugedeckt kalt stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Schalotten schälen und hacken. Stangensellerie würfeln und beides in Öl glasig dünsten. Salzen und pfeffern. In eine gefettete Gratinform füllen und Wein angießen.
- 3** Karpfenfilets darauf legen und mit Basilikum, Knoblauch und Tomaten bestreuen. Zitronenscheiben auf dem Fisch

verteilen. Form mit Alufolie verschließen und etwa 20 Minuten garen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Pro Portion ca. 298 kcal/1250 kJ
30 g E, 9 g F, 11 g KH

Leichte Silvestersuppe



Für 4 Portionen

- 1 kg Rindfleisch
- 1 Bund Suppengrün
- Salz, 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Muskat
- 4 Kartoffeln

- 300 ml Tomatencremesuppe
- 100 ml Rotwein
- Pfeffer
- je 2 Schalotten Knoblauchzehen
- 150 g Champignons
- 1 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- einige Basilikumstreifen

1 Rindfleisch, grob gewürfeltes Suppengrün, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Muskat mit 2 l Wasser 2 Stunden köcheln lassen. Kartoffeln schälen, waschen und 20 Minuten garen, anschließend pürieren.

2 Fleisch herausnehmen, Suppe durchsieben. Suppe zurück in den Topf geben, Tomatensuppe dazugießen. Kartoffelpüree und Rotwein unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten in Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken.

3 Champignons sauber bürsten, in Scheiben schneiden und in Butter andünnen. Zur Suppe geben und Tomatenmark unterrühren, 10 Minuten ziehen lassen und mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion ca. 553 kcal/2320 kJ

55 g E, 26 g F, 21 g KH

Rehfilet mit Calvados-Äpfeln



Für 4 Portionen

- 1 kg Rehfilet
- 3 Pimentkörner
- 1 TL Zimt
- 4 EL Öl
- 2 Äpfel
- 160 g Butter

- 1 El brauner Zucker
- 3 El Calvados
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Wildfond

- 1** Filet parieren, mit zerstoßenem Piment und Zimt einreiben. Mit 1 El Öl bestreichen und abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.
- 2** Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In 40 g Butter andünnen, mit Zucker bestreuen und mit Calvados flambieren. Erkalten lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Filet salzen, pfeffern und in 2 El Butter und restlichem Öl kräftig anbraten.
- 3** Im Backofen etwa 10 Minuten garen. Backofen ausschalten und 10 Minuten weiter garen. Herausnehmen und fest in Alufolie wickeln, 10 Minuten zurück in den Back-

ofen legen, die Backofentür dabei einen Spalt offen lassen.

- 4** Bratfett entfernen und Bratenfond mit Wildfond loskochen. Sauce einreduzieren und 80 g eiskalte Butter darunter schlagen. Fleisch aus der Folie nehmen und ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Fleisch aufschneiden und mit Sauce und Äpfeln anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Zeit zum Ziehen und Garzeit)

Pro Portion ca. 693 kcal/2909 kJ

57 g E, 46 g F, 12 g KH

Das ist ein Wort: Sie bekommen **freien Zugang zu allen eBooklets und eBooks** bei eload24. Sie können alles laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Eine echte Flatrate eben, ohne Wenn und Aber. Sie werden staunen: Unser Programm mit nützlichen eBooklet-Ratgebern ist groß und wird laufend erweitert.

Der Preisvorteil ist enorm:

24 Monate Flatrate für nur 72,- € (3,- € monatlich)

12 Monate Flatrate für nur 48,- € (4,- € monatlich)

6 Monate Flatrate für nur 36,- € (6,- € monatlich)

Selbst wenn Sie nur zwei eBooklets der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie im Vergleich zum Einzelkauf.

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

Kaufen Sie jetzt die Flatrate Ihrer Wahl. Und schon einige Augenblicke später stehen Ihnen hunderte toller Ratgeber uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!



ratschlag24.com

Das neue Ratgeber-Portal **ratschlag24.com** liefert Ihnen täglich die besten Ratschläge direkt auf Ihren PC.

Viele bekannte Autoren, Fachredakteure und Experten schreiben täglich zu Themen, die Sie wirklich interessieren und für Sie einen echten Nutzen bieten. Zu den Themen zählen Computer, Software, Internet, Gesundheit und Medizin, Finanzen, Ernährung, Lebenshilfe, Lernen und Weiterbildung, Reisen, Verbrauchertipps und viele mehr. Alle diese Ratschläge sind für Sie garantiert kostenlos. Testen Sie jetzt **ratschlag24.com** – Auf diese Ratschläge möchten Sie nie wieder verzichten.

ratschlag24.com ist ein kostenloser Ratgeber-Dienst der eload24 AG
www.eload24.com

