

HEYNE <

DIE HERAUSGEBER

CHRISTOPH WAGNER

Geboren 1954, Österreichs prominentester Gourmetjournalist und Hobbykoch, schreibt regelmäßig für »profil«, »gusto« u.a., Herausgeber des Gastronomieführers »Wo isst Österreich?« und Autor zahlreicher kulturgeschichtlicher Werke und Kochbücher: »Das österreichische Kuchlkastl«, »Wachau«, »Rossini, Cucina & Musica«, »Le Tour Gourmand« u.v.a. 2001 Goldenes Ehrenzeichen der Republik Österreich. Zuletzt erschien sein auch mit Kochrezepten gewürzter Kriminalroman »Schattenbach«.

MARIO PLACHUTTA

Geboren 1968, Jahrgangsbester der Wiener Tourismusschule Modul mit einschlägiger Auslandstätigkeit in Frankreich, Italien, Kanada und Hongkong. Eigentümer der vor allem für die Pflege der Alt-Wiener Rindfleischkultur weltberühmten Traditionsrestaurants am Luegerplatz und in Nußdorf. Er leitet mit seiner Mutter Eva Plachutta das von Ewald Plachutta gegründete Stammhaus »Hietzinger Bräu« und eröffnete 2002 das populäre Ottakringer Bierlokal »Grünspan«. Mario Plachutta ist Sachwalter der Rezeptsammlung Ewald Plachutta.

PLACHUTTA · WAGNER

DIE NEUE GUTE
KÜCHE

*400 Rezepte für moderne und
traditionelle Gerichte*

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel
Die gute Küche 2. Teil – 550 neue Rezepte für zeitgemäße Gerichte
im Verlag Christian Brandstätter, Wien.

Umwelthinweis:

Dieses Buch wurde auf chlor-
und säurefreiem Papier gedruckt.

Gekürzte Taschenbuchausgabe 12/2004

Copyright © 2002 by Verlag Christian Brandstätter, Wien
Der Wilhelm Heyne Verlag, München, ist ein Verlag
der Verlagsgruppe Random House GmbH
www.heyne.de

Printed in Germany 2004

Umschlaggestaltung: Atelier Seidel, Neuötting

Titelfoto: Luzia Ellert

Innenfotos: Luzia Ellert und Johannes Kittel

Satz: Buch-Werkstatt GmbH, Bad Aibling

Druck und Bindung: RMO, München

ISBN 3-453-66001-3

INHALT

KALTE GERICHTE

PERFECT APPETIZERS: Feine kleine Happen von Cool bis Hot	12
SUSHI, SASHIMI, WASABI & CO.: Die japanische Herausforderung	23
TUNKEN MACHT SPASS: Die besten Tipps für schnelle Dips	32
LEICHT, LOCKER UND GESCHMEIDIG: Aufstriche für Genießer	40
ROHKOST KOMMT VON KÖSTLICH: Delikate Ideen für Gesundheitsbewusste	44
EIN BUFFET FÜR ALLE: Die besten Salate der Welt	46
EINE PRISE VENEZIA: Carpaccio ist eine Lebensart	58
NATUR, FEIN GEHACKT UND PUR: Tatar von Beef bis Lachs	67
DER KALTE GENUSS: Terrine, Sulz & Mousse	70
KEEP COOL: Suppen und Kaltschalen, geeist verspeist	79
HAUSGEMACHTES SCHMECKT AM BESTEN: Wenn es in der Küche um die Wurst geht	84

WARME GERICHTE

LÖFFELWEISE GENIEßEN: Die hohe Schule der Suppenkunst	92
MACHOME: Burger wie in den USA	107
PALATSCHINKEN, CRÊPE & CO.: Hauchdünne Hülle, hochfeine Fülle	113
NATUR PUR: Fleischlose und gesunde Köstlichkeiten	121
VOLLWERT & WERTVOLL: Kochen mit schmackhaften »Bodenschätzen«	131
DIE TOLLEN KNOLLEN DER GUTEN KÜCHE: Erdäpfel sind die billigste Delikatesse der Welt	135
DELIKATE PÜREES: Es muss nicht immer nur Beilage sein	141
PASTA, TASCHERLN, GNOCCHI & CO.: Versuchung made in Italy	144
PIZZAFESTIVAL DAHEIM: Schlemmen wie in Napoli	160
RISOTTO MIT SEELE: Einführung in eine italienische Geheimwissenschaft	165
PIKANTE AUFLÄUFE: So laufen Sie zu kulinarischer Höchstform auf	171

HUMMER UND ANDERE HÄMMER:	
Schal- und Krustentiere machen das Essen zum Fest	176
AUS FLUSS, SEE UND MEER:	
Von der Kunst, das Beste aus dem Wasser zu kochen	180
WOK, TEMPURA & DIM SUM: Verführung made in Asia	193
GEBACKENES VOM FEINSTEN:	
Die Kunst, aus Bröseln Gold zu spinnen	203
KLEINE SCHNITZELPARADE:	
Es muss nicht immer Wiener Schnitzel sein	210
SPIESS MACHT SPASS: Das Drehmoment in der modernen Küche	213
STEHEN SIE AUF STEAKS?:	
Ein kleiner Grundkurs, damit nichts schief geht	216
ROCHADEN MIT ROULADEN: Gut gerollt ist halb gewonnen	225
ALLES IN EINEN TOPF: Viel Genuss mit wenig Geschirr	232
GROSSES STÜCK, GANZER GENUSS:	
Die besten Rezepte für den Festtagsbraten	240
PLACHUTTAS RINDFLEISCHKÜCHE:	
Dem Meister auf die Finger geschaut	251

SÜSSE GERICHTE

SOUFFLÉS UND AUFLÄUFE: Süße Rätsel – und wie sie aufgehen	258
NOCKEN, STRUDEL, SCHMARREN:	
Die Erben des k.u.k. Mehlspeishimmels	262
EIN PARADIES FÜR TORTENTIGER:	
Luftige Massen und lockere Cremen	265
ROULADEN, KUCHEN & CO.: So wird die Kaffeestunde zum Fest	272
CRÈME DE LA CRÈME: Von Crème brûlée bis Moccamousse	276
FRUCHTGENUSS MIT ZUCKERGUSS:	
Aparte Süßigkeiten direkt aus der Natur	282
IT'S ICE-TIME!: Sorbets, Parfaits und andere eisige Träume	288
KANN DENN NASCHEN SÜNDE SEIN?:	
Wie man mit kleinen Leckereien Furore macht	300
TRÜFFELN, PRALINEN UND BONBONS: Confiserie, süß wie noch nie	306

VORRATSKAMMER

KÖSTLICHE BROTE ZUM SELBERMACHEN: So werden Sie Ihr eigener Bäckermeister	310
JETZT GEHT'S ANS EINGEMACHTE: Chutney, Pesto und andere hausgemachte »Konserven«	316

AUS ERSTER HAND

DIE BESTEN TIPPS UND TRICKS:	323
Gut faschiert ist halb gewonnen	324
Die Kunst der Folie	325
Die besten Backstubentricks	327
Blanchieren, aber richtig	329
Richtig braten leicht gemacht	330
Die Lust an der Kruste	335
So wird Tranchieren zum Vergnügen	337
Die Würztricks der Spitzenköche	339
Am liebsten fleischlos	344
Was tun wenn ...	346
GLOSSAR	354
REZEPTREGISTER	360

Verwendete Abkürzungen:

EL = Esslöffel

KL = Kaffeelöffel

TL = Teelöffel

TK = Tiefkühlware

l = Liter

dl = Deziliter ($\frac{1}{10}$ l)

ALLE REZEPTE SIND,
WENN NICHT ANDERS ANGEGBEN,
FÜR 4 PERSONEN PORTIONIERT.

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser!

»Die gute Küche« hat sich binnen nicht einmal zehn Jahren zum erfolgreichsten Kochbuch entwickelt, das in Österreich je verlegt wurde. Mit einer Auflage von über 350 000 Stück ist es sogar zum meistverkauften Sachbuch der österreichischen Nachkriegszeit aufgestiegen. Unzählige Leserinnen und Leser haben uns geschrieben und dabei immer wieder die Tatsache gelobt, dass in diesem Kochbuch »wirklich alles drinnen steht«, was man für die häusliche Küche wissen muss.

Kann es für ein Buch, in dem schon alles steht, tatsächlich eine Fortsetzung geben?

Wir haben diese berechtigte Frage dennoch mit »Ja« beantwortet, da sich seit dem Erscheinen der »Guten Küche« vor nunmehr fast einem Jahrzehnt unsere Ernährungsgewohnheiten mindestens ebenso verändert haben wie alles andere rundherum, von der Telekommunikation bis zur Gen-Technologie.

Vor allem war es die viel zitierte Globalisierung, die unseren Gesichtskreis und auch die Beschaffbarkeit, was Gerichte und Nahrungsmittel betrifft, in jüngster Zeit wesentlich erweitert bzw. erleichtert hat. Auch die moderne Medizin hat viele grundlegend neue Erkenntnisse zum Thema Ernährung gewonnen. Richtig und vernünftig zu essen und zu trinken, ist Teil einer modernen Lebensweise geworden, in der neben Gesundheit vor allem auch Wohlbefinden, mit einem Schlagwort auch »Wellness« genannt, im Mittelpunkt steht.

Viele Gerichte, Zutaten und Garungstechniken, die noch vor zehn Jahren nur kulinarisch interessierten Minderheiten bekannt waren, stehen daher heute im Mittelpunkt des Interesses und haben entsprechenden Erklärungsbedarf von kompetenter Seite.

Der vorliegende Band reagiert auf dieses Interesse mit rund 400 völlig neuen Rezepten, die für jedermann leicht verständlich und, von wenigen Ausnahmen abgesehen, ohne großen Zeit- und Materialaufwand nachzukochen sind. Wie schon das Vorgängerwerk, so ist auch »Die gute Küche 2. Teil« kein Buch für Profiköche, sondern eines, das von einem Profikoch und einem Gourmetjournalisten, der ein leidenschaftlicher Hobbykoch ist, für ambitionierte kulinarische HeimwerkerInnen verfasst worden ist.

Während »Die gute Küche« ein nahezu ausschließlich auf die österreichische Küche bezogenes Grundkochbuch war, so eröffnet »Die gute Küche 2. Teil« den Blick in eine Geschmackswelt, in der zunehmend auch mediterrane,

orientalische und transatlantische Aromen eine Rolle spielen. Die so genannte »Fusion«-Küche, die Tapas-, Antipasti- und Sushi-Welle, die Mittelmeerdiet, die Tex-Mex-Küche – das alles spielt in unserem immer schneller werdenden Ernährungsalltag eine immer größere Rolle, und immer mehr Menschen fragen sich: Kann man diese Gerichte nicht auch zu Hause herstellen?

Man kann, und man benötigt dafür gar keine besondere Ausbildung, sondern lediglich ein Grundwissen. Viele Techniken aus dem modernen gastronomischen Küchenmanagement sind nämlich auch in den eigenen vier Wänden anwendbar.

Aus einer neueren italienischen Studie geht hervor, dass 30 Prozent aller Scheidungen ihre Ursache in Streitigkeiten um die Qualität des Essens haben, während nur 28 Prozent der scheidungswilligen Paare wegen eines Seitensprungs des Partners vor den Kadi gehen. Wie kaum ein anderes Thema ist das Essen nämlich auch ein Gradmesser der emotionalen Aufmerksamkeit, die zwei Lebenspartner einander schenken. Dass die Liebe durch den Magen geht, ist ja schon lange bekannt, dass »gute Küche« jedoch die Lust am Streit mindern und die Harmonie zwischen Lebenspartnern verbessern kann, ist vor allem in Zeiten, in denen sich auch zunehmend mehr Männer mit immer größerer Lust die Kochschürze umbinden, eine wirklich gute Nachricht.

Nicht zuletzt aus diesem Grund haben wir uns auch entschlossen, in dieses Kochbuch neben viel Neuem, Zeitgemäß-Leichtem und Modernem auch etliche Rezepte aufzunehmen, die dem steigenden Bedürfnis zahlreicher HobbyköchInnen entgegenkommen, vieles, das als »Convenience-Produkt« heute leicht greifbar wäre, dennoch wieder selbst zu machen. Tätigkeiten wie Brotbacken, Würsten oder Einreihen werden nämlich nicht nur als anregende Hobbys empfunden, sondern auch als eine Art »Notwehr« in einer Situation, in der man aus gutem Grund ganz genau wissen möchte, was in welcher Nahrung »drin ist«.

Kochen, so sind wir überzeugt, ist nämlich nicht nur eine notwendige Tätigkeit, um den Hunger zu stillen. Es ist vielmehr, gerade in der heutigen Zeit, vor allem auch eine philosophische Frage, was und wie man kocht. »Die gute Küche 2. Teil« will Ihnen bei der Beantwortung dieser Frage mit neuen, schmackhaften Rezepten, vielen nützlichen Tipps und Tricks aus der Profi- und Hobbyküche sowie mit zahlreichen Anekdoten fürs Tischgespräch ein möglichst umfassender und unterhaltsamer Begleiter sein.

In diesem Sinne einen »guten Appetit« wünschen Ihnen

EWALD PLACHUTTA und CHRISTOPH WAGNER

KALTE
GERICHTE

PERFECT APPETIZERS

Feine kleine Happen von Cool bis Hot

Wie man ein Essen beginnt, ist oft schon dafür entscheidend, ob es auch in Wohlgefallen endet. Leichte und schmackhafte kleine Häppchen machen Appetit – und lassen Stimmung aufkommen.

CHIPS-VARIATIONEN

ZUTATEN

2 Kartoffeln, speckig, roh geschält

2 Zucchini, geputzt, gewaschen

½ Melanzani, entstielt,
ungeschält

100 g Rohschinken, in feine

Scheiben geschnitten

Mehl zum Wenden, Öl zum Frittieren
Salz

Die Kartoffeln mit einem Hobel in sehr feine Scheiben schneiden oder mit einer Kartoffelmandoline (im Fachhandel erhältlich) zu Gitterkartoffeln hobeln. In kaltes Wasser legen, erst unmittelbar vor dem Frittieren abseihen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Ungeschälte Zucchini und Melanzani in hauchdünne Scheiben schneiden, diese in Mehl wenden und gut abschütteln.

In einer tiefen Pfanne ausreichend viel Öl auf 180 °C erhitzen und Kartoffeln sowie Gemüse darin knusprig-braun backen, aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen. (Nicht zu viele Gemüsescheiben auf einmal backen, da das Öl sonst zu rasch abkühlt.) Den Rohschinken entweder ebenfalls im heißen Öl frittieren oder im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr auf Backpapier knusprig braten.

- BACKTEMPERATUR: Backrohr 200 °C, Öltemperatur 180 °C
- GARUNGSDAUER: je nach Bräunung ca. 3–4 Minuten
- BEILAGENEMPFEHLUNG: diverse Dip-Saucen

BRUSCHETTA

Knoblauchbrot mit Basilikumtomaten

ZUTATEN

8 Scheiben italienisches Hausbrot (ersatzweise anderes luftiges Weißbrot)	1 EL Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten
2 Fleischtomaten (ca. 300g), entkernt	4 EL Olivenöl extra vergine Salz
2 Knoblauchzehen, gepresst	Pfeffer, frisch gemahlen

Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden, mit Basilikumstreifen, Salz und frisch geschrotetem Pfeffer würzen. Die Brotscheiben im auf 250 °C vorgeheizten Backrohr bräunen, mit Knoblauch einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Tomatenwürfel auf die heißen Knoblauchbrote auftragen, nochmals mit etwas Olivenöl begießen und sofort servieren, damit das Brot knusprig bleibt.

■ BACKROHRTEMPERATUR: 250 °C

■ TIPP: Durch die Beigabe von gehackten Oliven und/oder Sardellen schmeckt die Bruschetta noch pikanter.

»*Crostino und Bruschetta*« – geröstet und getränkt

Sie sind die Zwillinge der italienischen Antipasti-Küche: Von *Crostini* (ital. *crostare* = knusprig backen) – den gerösteten Brotschnitten mit appetitlichen Auflagen oder Aufstrichen – schwärmte im 19. Jahrhundert schon der berühmte italienische Kochbuchautor *Pellegrino Artusi*. Wird das knusprige Weiß-, Kasten- oder Vollkornbrot sowohl mit Knoblauch eingerieben und überbacken als auch mit Olivenöl getränkt, so verwandelt es sich in eine *Bruschetta* (ital. *bruscare* = rösten), von der es in Italien wohl noch mehr Variationen gibt als von Pastagerichten. Für *Crostini* wie für *Bruschette* gilt gleichermaßen: minimaler Aufwand, maximaler Erfolg.

GEFLÜGELLEBER-CROSTINI

ZUTATEN FÜR 20 CROSTINI

250 g Hühner- (Enten- oder Gänse)leber, geputzt

1 EL Kapern

3 EL Zwiebeln, fein gehackt

30 g Butter zum Anbraten

60 g Butter zum Unterrühren

1 EL Petersilie, gehackt

etwas Zitronenschale, gerieben

Spritzer Weinbrand (oder Rotwein)

Salz, Pfeffer

Pastetengewürz, wenn vorhanden

20 kleine Weißbrotscheiben

Die fein gehackten Zwiebeln in zerlassener Butter licht anbraten. Geputzte Geflügelleber klein schneiden, salzen, pfeffern und zu den Zwiebeln geben. Kurz anbraten, mit einem Spritzer Weinbrand ablöschen. Kapern, geriebene Zitronenschale und Petersilie untermengen, durchrühren und alles erkalten lassen. Im Mixer fein pürieren, handwarme Butter untermengen und die Masse würzig abschmecken. Die Weißbrotscheiben im Toaster oder Backrohr knusprig toasten, Geflügellebermasse auftragen und sofort servieren.

■ BACKROHRTEMPERATUR: 250 °C

■ TIPPS: Man kann die Masse zusätzlich noch mit klein gehackten, gerösteten Pilzen verfeinern. Die Geflügellebercreme lässt sich – gut mit Klarsichtfolie abgedeckt – problemlos einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

MOZZARELLA-CROSTINI

ZUTATEN

8 Scheiben Weiß- (oder Stangen)brot

180 g Mozzarella

2 EL Sardellenfilets, mariniert

1 EL Zwiebeln, fein gehackt

1 EL Trockentomaten, gehackt

4 Oliven, schwarz, entkernt

1 TL Basilikum, gehackt

1 EL Butter

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Sardellenfilets sehr fein hacken, Trockentomaten und Oliven fein schneiden. Butter schmelzen, Zwiebeln anlaufen lassen, Sardellen, Oliven, Trockentomaten und Basilikum begeben und alles kurz, ohne Farbe nehmen zu lassen, anschwitzen. Die Brotscheiben im auf 250 °C vorgeheizten Backrohr bräunen. Die überkühlte Sardellenmasse auf die Brötchen auftragen, mit in Scheiben geschnittenem Mozzarella bedecken, salzen, pfeffern und im Backrohr bei extremer Oberhitze ca. 3–4 Minuten überbacken. Heiß servieren.

■ BACKROHRTEMPERATUR: 250 °C

■ BACKDAUER: 3–4 Minuten

OLIVEN-CROSTINI

ZUTATEN FÜR

CA. 20 CROSTINI

100 g Oliven, schwarz, entkernt
2 Sardellenfilets (oder -ringe)
1 TL Knoblauch, zerkleinert
1 EL Pinienkerne
4 Salbeiblätter
15 Kapern

8 cl Olivenöl extra vergine
Rosmarin, Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
etwas Chili- (oder Tabasco)sauce
Spritzer Zitronensaft
kleine Weißbrotscheiben, getoastet

Sardellenfilets und Knoblauch klein schneiden, Oliven mit Pinienkernen, Salbei und Kapern fein pürieren. Olivenöl nach und nach einrühren, bis eine cremige Paste entsteht, mit Sardellen vermengen und würzig abschmecken. Fertige Olivenpaste auf die frisch getoasteten Brotscheiben auftragen und sofort servieren.

- TIPS: Bei der pikanten Würzung der Paste sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt (Trockentomaten, eingelegte Pilze, Basilikum etc.), oder man streicht zur Abwechslung einmal einfach nur Knoblauchbutter auf die Brotscheiben und toastet sie dann im Backrohr knusprig. Gut verschlossen ist die Olivenpaste relativ lange lagerfähig und kann somit bei plötzlichen Hungerattacken oder unerwarteten Gästen wahre Wunder wirken.

RÄUCHERLACHS-PROFITEROLEN

ZUTATEN FÜR

CA. 45 PROFITEROLEN

Für den Brandteig:

¼ l Wasser
50 g Butter
140 g Mehl, glatt
3 Eier, Prise Salz

Für die Fülle:

4 dl Schlagobers, geschlagen
200 g Räucherlachs
1 TL Kren, gerissen
Salz

Für die Profiterolen zunächst Wasser, Butter und Salz aufkochen, Mehl einrühren und so lange rühren, bis sich der Teig von Geschirr und Kochlöffel löst. Eier gut verschlagen oder mixen, in den heißen Teig einrühren. Die Masse mit Hilfe eines Spritzsacks mit glatter Tülle zu etwa 45 kleinen Profiterolen bzw. Buserln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Backrohr auf 220 °C vorheizen und Profiterolen ca. 17 Minuten backen. Währenddessen den Räucherlachs in sehr kleine Würfel schneiden, unter das

geschlagene Obers mengen, mit Kren und Salz würzen. Die erkalteten Profiterolen vom Papier lösen, horizontal halbieren, auf die untere Hälfte das Lachsobers aufspritzen und die zweite Hälfte darauf setzen. Sofort servieren, damit die Profiterolen knusprig bleiben und nicht zäh werden.

■ BACKROHRTEMPERATUR: 220 °C

■ BACKDAUER: ca. 17 Minuten

■ TIPPS: Noch hübscher sehen die Profiterolen aus, wenn man sie vor dem Servieren in Papierkapseln setzt. Dieses luftig-leichte Party-Gebäck kann man auch mit Schinken-, Räucherfisch- oder Gänselebermousse füllen. »Betuchte« favorisieren eine Füllung von Obers und echtem Caviar.

TOSKANA-BISKUIT

ZUTATEN FÜR

CA. 36 KLEINE BISKUITS

40 g *Butter, zimmerwarm*

3 *Eidotter*

3 *Eiklar*

1 ½ *EL Milch, zimmerwarm*

40 g *Mehl, glatt*

40 g *kleingewürfelte*

Trockentomaten

40 g *Pinienkerne*

60 g *Frühstücksspeck, in kleine Würfel*
geschnitten

Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Oregano

Rosmarin

Butter und Mehl

für die Form

Speckwürfel in einer passenden Pfanne anrösten, überkühlen lassen. Butter schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Speckwürfel, Pinienkerne und geschnittene Trockentomaten untermengen. Milch langsam einrühren. Eiklar mit etwas Salz zu Schnee schlagen und unter den Abtrieb heben. Mehl einmengen und alles mit Salz, Oregano und Pfeffer würzen.

Die Masse in eine gebutterte und mit Mehl ausgestaubte Form (ca. 32 cm x 9 cm groß) füllen oder auf ein mit Trennpapier belegtes Backblech in diesen Ausmaßen auftragen. Mit Rosmarin bestreuen, im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr goldgelb backen, überkühlen lassen. Die Masse stürzen, erkalten lassen und dann in Rechtecke von 40 mm x 20 mm Größe schneiden.

■ BACKROHRTEMPERATUR: 200 °C

■ BACKDAUER: ca. 10 Minuten

SARDINEN-OLIVEN-TORTE

ZUTATEN

<i>1 Dose Sardinen, in nativem Olivenöl eingelegt</i>	<i>2 Eier</i>
<i>50 g Gruyèrekäse (oder anderer kräftiger Reibkäse), gerieben</i>	<i>¼ l Milch</i>
<i>250 g Oliven, grün, entkernt und grob gehackt</i>	<i>80 g Mehl</i>
	<i>Butter zum Bestreichen</i>

Sardinen mit Öl, Eiern, Mehl, Milch und Reibkäse im Mixer zu einer sämigen Masse pürieren. Eine Tortenspringform mit Butter ausstreichen und den Boden mit den gehackten Oliven ausstreuen. Mit der Sardinenmasse auffüllen und alles im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr etwa 25–30 Minuten backen. Olivenkuchen in mundgerechte Happen schneiden.

- BACKROHRTEMPERATUR: 200 °C
- BACKDAUER: 25–30 Minuten
- TIPP: Ein Glas Rosé oder trockener weißer Landwein bringt diesen pikant-würzigen Happen noch besser zur Geltung.

SPECKKUCHEN MIT OLIVEN

ZUTATEN

<i>1 dl Öl</i>	<i>200 g Montasio-Käse (ersatzweise Emmentaler), gerieben</i>
<i>200 g Mehl, glatt</i>	<i>50 g Pistazien oder Pinienkerne (nach Belieben)</i>
<i>1 Pkt. Backpulver</i>	<i>Prise Salz</i>
<i>200 g Oliven, schwarz, entkernt</i>	<i>Butter und Mehl für die Form</i>
<i>200 g Räucherspeck (durchzogen)</i>	
<i>4 Eier</i>	

Eine flache Form mit Butter ausstreichen, mit Mehl stauben. Ganze Eier mit einem Schneebesen oder Rührwerk schaumig schlagen, das mit Backpulver gut vermischte Mehl dazugeben. Öl, grob gehackte Oliven, kleinwürfelig geschnittenen Speck, geriebenen Montasio, grob gehackte Pistazien sowie eine Prise Salz einmengen. Alles gut verrühren, die Masse ca. 1,5 cm hoch in die Form einfüllen und glatt streichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr etwa 35 Minuten backen, aus der Form stürzen und etwas überkühlen lassen. Noch lauwarm in Karos oder Würfel schneiden.

- BACKROHRTEMPERATUR: 180 °C
- BACKDAUER: ca. 35 Minuten, je nach Größe der Form

KOKOS-CHICKENBALLS

ZUTATEN FÜR

CA. 25–30 BÄLLCHEN

400 g *Hühnerkeulen, enthäutet und ausgelöst*

5 cl *Schlagobers*

20 g *Ingwer, eingelegt*

etwas Chilischote, frisch und gebackt (oder getrocknet und gemahlen)

1 EL *Koriandergrün, gehackt*

20 g *Rosinen*

30 g *Erdnüsse, gehackt*

1 TL *Currypulver*

1 EL *Kokosraspel*

50 g *Butter*

1 EL *Semmelbrösel, 1 Ei*

1 TL *Sojasauce, Salz*

Pfeffer, frisch gemahlen

Öl zum Herausbacken

Kokosraspel in Obers aufkochen, kalt stellen. Hühnerkeulen fein faschieren und mit der Kokosmasse vermengen. Verschlagenes Ei, Semmelbrösel, gehackte Erdnüsse, zerkleinerten Ingwer, Rosinen, Sojasauce, Gewürze und geschmolzene bzw. lippenwarme Butter unterrühren. Masse einige Stunden gut kühlen. Mit feuchten Händen etwa 20–30 g schwere Bällchen formen und diese in ausreichend viel, nicht zu heißem Öl schwimmend backen, herausheben und auf Küchentrepp gut abtropfen lassen.

■ ÖLTEMPERATUR: 140 °C

■ BACKDAUER: ca. 4 Minuten

■ BEILAGENEMPFEHLUNG: asiatische Dip-Saucen

■ TIPPS: Schlagen Sie die Hälfte der Bällchen vor dem Frittieren in Wantan-Teigblätter (in Asia-Shops erhältlich) ein und formen diese zu kleinen Säckchen. Anstelle von Huhn kann auch durchzogenes Schweine- oder Lammfleisch sowie »Gemischtes Faschiertes« verwendet werden.

PIKANTES OLIVENKONFEKT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

12 *Oliven (schwarz oder grün), möglichst groß und entkernt*

6 *Scheiben Rohschinken (Prosciutto crudo), dünn geschnitten*

150–200 g *Blätterteig (auch Fertigprodukt möglich, Gewicht richtet sich nach der Größe der Oliven)*

1 *Eidotter zum Bestreichen*

Die Schinkenblätter halbieren und jede einzelne Olive damit umwickeln. Den Blätterteig messerrückendünn ausrollen, in Quadrate schneiden, die Oliven damit kugelförmig umhüllen, gut verschließen und den überschüssigen Teig entfernen. Konfekt mit der »Teignaht« nach unten auf ein Tablett legen, mit Eidotter bestreichen und für 10 Minuten in den Kühlschrank

stellen. Auf ein mit Trennpapier belegtes Backblech setzen und ca. 10–12 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr backen. Heiß auf eine mit Spitzenpapier belegte Platte auftragen oder in Konfektkapseln setzen.

- BACKROHRTEMPERATUR: 180 °C Umluft
- BACKDAUER: 10–12 Minuten
- TIPPS: Im Delikatessenhandel werden große Oliven mit diversen Füllungen (etwa Ziegenkäse) angeboten, wodurch sich bei diesem Amuse-Gu-eule eine Vielfalt an neuen Geschmackskomponenten ergibt. Der Happen kann bereits am Vortag vorbereitet und erst bei Bedarf gebacken werden.

FRITTIERTE KÄSEBÄLLCHEN

ZUTATEN FÜR 12 BÄLLCHEN

80 g Provolone (oder Butterkäse),
gerieben

30 g Parmesan, gerieben

12 Oliven, groß, schwarz, entkernt

6 Scheiben Parmaschinken (ersatzweise anderer Rohschinken), hauchdünn geschnitten

100 g Rundkornreis, gekocht (oder gedünstet)

1 Ei

Muskatnuss

Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Für die Panier:

Mehl, glatt

1–2 Eier, verschlagen

Mandeln, gehobelt (oder gestiftelt),

zum Wälzen

Öl zum Backen

Salz

Reis, Provolone, Parmesan und Ei zu einer gut formbaren Masse verarbeiten, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Schinkenblätter teilen und je eine Olive damit umhüllen. Reismasse in 12 Kugeln teilen, diese flach drücken, die umhüllten Oliven jeweils in die Mitte setzen und daraus möglichst runde, knödelähnliche Bällchen formen. Für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank geben und anstocken lassen, dann in Mehl, Ei und Mandeln panieren. In einer tiefen Pfanne ausreichend viel Öl erhitzen und die Käsebällchen darin schwimmend goldgelb backen. Herausheben, auf Küchentrepp abtropfen lassen, leicht mit Salz bestreuen und noch heiß – am besten in Papiermanschetten – servieren.

- ÖLTEMPERATUR: 180 °C
- BACKDAUER: ca. 4–5 Minuten
- BEILAGENEMPFEHLUNG: kalte Kräutersauce, Kräuterjoghurt
- TIPP: Durch das Hinzufügen etwa von Trockentomaten, Basilikum, Saffran, Pinienkernen etc. lassen sich die unterschiedlichsten Geschmackseffekte erzielen.

BEEFRÖLLCHEN MIT ZIEGENKÄSE

ZUTATEN

200 g *Rindsfilet-Mittelstück*,
zugeputzt
130 g *Ziegenfrischkäse*
40 g *Butter*
30 g *Pinienkerne*, geröstet,
grob gehackt

1 EL *Basilikumblätter*,
in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
Öl zum Einstreichen
Cracker (oder Toastscheiben), zum
Anrichten, mit Butter bestrichen

Rindsfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Plattiereisen (Fleischklopfer) vorsichtig gleichmäßig plan klopfen. Folie wieder abziehen. Ziegenfrischkäse und Butter im Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten, Basilikum, Pinienkerne, Salz und Pfeffer einmengen. Filetstücke dicht nebeneinander auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Käsemasse auftragen und die Roulade straff rollen. Rolle auf eine zart geölte Alufolie legen und die Enden unter Zug und Druck so zudrehen, dass die Rolle ganz geglättet und prall erscheint. Einige Stunden gut durchkühlen, aus der Folie nehmen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Vor dem Servieren Cracker oder kleine Toastscheiben in der Größe der Scheiben mit Butter bestreichen und die Röllchen darauf legen. Die Röllchen können auch auf einer Gabel oder Löffelspitze platziert als Löffel-Amuse-Gueule gereicht werden.

- TIPP: In Kombination mit Rucola, Balsamico-Essig, Salz und Olivenöl eignen sich diese Röllchen auch hervorragend als eigenständige Vorspeise.

»Blinis sind wie die Sonne«

Blinis gelten nicht zu Unrecht als »russische Crostini« und sind ebenso vielseitig belegbar. Klassisch werden die feinen runden Germküchlein aus Buchweizen-, Roggen- oder Weizenmehl gemacht, aus Kartoffelteig (wie im folgenden Rezept) munden sie jedoch noch ein wenig herzhafter. Serviert werden Blinis meist noch warm mit Kaviar, Sauerrahm, Topfen, Lachs, Sardellen, Räucherfisch, Rohschinken – oder aber auch mit Pickles, eingelegten Früchten und Marmelade. In jedem Fall gilt heute noch, was der russische Dichter Alexander Krupin einst über die Blinis schrieb: »Sie sind rund, heiß und schön wie die herrliche Sonne und ein Symbol für schöne Tage, gute Ernte, glückliche Eben und gesunde Kinder.«

LACHS-KARTOFFELBLINIS

ZUTATEN FÜR 12 PLÄTZCHEN

160 g *Kartoffeln*, geschält und gekocht,
noch heiß

2 Eier

15 g *Butter*

Messerspitze *Backpulver*

Salz

Muskatnuss, gemahlen

Öl (oder *Butterschmalz*), zum Backen

Für den Belag:

100 g *Räucherlachs*

3 EL *Sauerrahm*

1 EL *Zwiebeln*, fein geschnitten
etwas geriebener *Kren*

Salz

Dillsträußchen zum Garnieren

Räucherlachs in kleine Würfel oder Streifen schneiden, mit Sauerrahm, gehackten Zwiebeln und Kren vermengen und salzen. Gut ausgedampfte, heiße Kartoffeln fein passieren, Butter einrühren, mit Eiern, Salz, Muskatnuss und Backpulver vermengen. Wenig Fett in einer flachen Antihaf-Pfanne erhitzen, mit einem Suppenlöffel 12 kleine Plätzchen einsetzen, langsam anbacken, wenden, goldbraun fertig backen. Die Plätzchen mit Küchenkrepp abtupfen, auf eine Platte legen, obenauf etwas Lachsrahm gruppieren, mit Dillsträußchen garnieren und noch warm auftragen.

■ **BACKDAUER:** ca. 4–5 Minuten

■ **TIPP:** Statt Lachsrahm kann selbstverständlich auch Malossol-, Keta- oder Forellenkaviar mit etwas Rahm vermischt werden.

SPECKPFLAUMEN »ASIATISCH«

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

20 *Dörrpflaumen*, entkernt

20 *Scheiben Frühstücksspeck*

Currypulver

Wasabikren (scharfe, grüne Paste,
im *Asia-Shop* erhältlich)

Zahnstocher, Öl zum Braten

Jede Speckscheibe auf einer Seite mit Currypulver bestreuen und je nach gewünschter Schärfe mehr oder weniger kräftig mit Wasabikren bestreichen. Je eine Pflaume auf eine Speckscheibe legen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Wenig Öl in einer flachen Pfanne erhitzen, die Speckpflaumen rundum knusprig braten und heiß servieren.

■ **BRATDAUER:** ca. 3 Minuten

■ **TIPP:** Für eine Grillparty kann man die Speckpflaumen abwechselnd mit Schweinsfiletscheiben auf größere Spieße reihen und dann grillen.

SALZBISKUIT-ROULADE MIT BUNTER TOPFENFÜLLE

ZUTATEN FÜR CA. 25 SCHEIBEN

Für das Salzbiskuit:

2 Eiklar

2 Eidotter

50 g Mehl, glatt

1 TL Öl

Prise Salz

Für die Creme:

120 g Topfen, 20 %, passiert

1/8 l Schlagobers, 1/2 Gelatineblatt

100 g Paprikaschoten, gelb, grün, rot,
klein gewürfelt

2 EL Schnittlauch, geschnitten

Salz, Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Eiklar mit Salz zu festem Schnee schlagen. Dotter einrühren, Mehl vorsichtig unterheben, Öl einmengen. Masse auf ein mit Trennpapier ausgelegtes Backblech ca. 6 mm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 240 °C 8 Minuten backen, anschließend auf ein Stück Trennpapier stürzen und Backpapier abziehen. Das Biskuit ohne Druck einrollen und sofort wieder aufrollen. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, lau schmelzen und unter den nicht zu kalten Topfen rühren. Geschlagenes Obers unterheben, Paprikawürfel und Schnittlauch einmengen, würzen. Creme auf das Biskuit streichen, einrollen und im Kühlschrank einige Stunden durchkühlen.

■ BACKROHRTEMPERATUR: 240 °C

■ BACKDAUER: 8 Minuten