



Food BOARDS

Die besten Partyrezepte
für Fingerfood, Shared
Plates & bunte Platten

Alex & Angkana Neumayer

CHRISTIAN



Food **BOARDS**

Die besten Partyrezepte
für Fingerfood, Shared
Plates & bunte Platten

Alex & Angkana Neumayer



INHALT

EINLEITUNG

WELTREISE

ENTLANG DER ADRIA

AB IN DEN SÜDEN

GRIECHISCHER SOMMER

ORIENTALISCHE MEZE

AUF NACH ASIEN

THAI-DESSERT-BOARD

VIETNAMESESISCHES VORSPEISEN-BOARD

TEMAKI SUSHI BOARD

HAWAIIAN POKE BOARD

TEXMEX BOARD

TACO PARTY

CARIBBEAN SUMMER SPLASH

SPANISCHES TAPAS-BOARD

ITALIENISCHES ANTIPASTI-BOARD

ITALIENISCHES ANTIPASTI-BOARD VEGETARISCH

DER ÖSTERREICHER

DAHOAM IN BAYERN

THEMENBOARDS

DEFTIGE ALMJAUSE

BUNT GEMISCHT

CRACKER-GEMÜSE-BOARD
CROSTINI-BOARD
EAST MEETS WEST BOARD
FINGERFOOD BOARD
FRÜHJAHRSGEMÜSE-BOARD
GERÄUCHERTES UND DEFTIGES
GRILLGEMÜSE-BOARD
KÄSEBOARD MIT NÜSSEN UND DÖRRFRÜCHTEN
KINDERPARTY
CANAPE-BOARD
LIGHT AND HIP
MEERESFRÜCHTE-BOARD
DIPS, CHIPS UND NÜSSE
RÄUCHERFISCH-BOARD
SLIM FIT BOARD
SNACK CHAOS
SONNTAGSBRUNCH
SPARGEL SAISON
VALENTINO-BOARD
WAFFE-BOARD
WURST & KÄSE-BOARD

REGISTER
ÜBER DIE AUTOREN
IMPRESSUM

EINLEITUNG

Warum Food-Boards? Diese Frage lässt sich ganz einfach beantworten. Sie können alles prima anrichten, bevor der Besuch kommt, und mit Ihren Gästen gemütlich genießen, statt viel Zeit alleine in der Küche zu verbringen.

(Fast) alles kann gut vorbereitet und gekühlt werden, nur das eine oder andere Board peppen wir noch mit warmen Komponenten auf.

WAS SOLLTE EIN FOOD-BOARD BEINHALTEN?

Ist es als Vorspeise, kleiner Snack oder als Brotzeit zwischendurch gedacht, ist das Board die gesamte Mahlzeit oder handelt es sich um ein Käse- oder Früchteboard als Dessert?

Als Vorspeise sollte es auf alle Fälle nicht zu sättigend sein. Servieren Sie wenig Brot, eher Cracker. Alles sollte in kleinen Happen angerichtet sein. Ist nichts Tropfendes dabei, können diese Happen ruhig mit kleinen Spießchen ausgestattet oder nur mit Servietten, aber ohne Teller serviert werden. Wenn Sie sich für Teller entscheiden, wählen Sie kleine Teller.

Das gilt für das Board, für die Hauptmahlzeit genauso wie für den Snack zwischendurch. Zu den Snacks reichen Sie

Brot dazu und rechnen Sie dabei ruhig eine etwas größere Menge pro Person ein.

Gilt das Food-Board als kulinarisches Highlight des Tages, sollten Sie unbedingt genügend Sättigungsbeilagen wie Brot, Cracker, Teigtaschen, Reis oder Reismudeln – zum Beispiel bei asiatischen Food-Boards – einplanen. Rechnen Sie mit hungrigen Gästen. Da in gemütlicher Atmosphäre rund ums Food-Board langsam gegessen wird, wird auch ausführlich gegessen. Kleiner Tipp: Haben Sie immer noch eine Reserve im Kühlschrank zum Auffüllen. Steht ein fast leeres Board länger auf dem Tisch, wirft das ein schlechtes Licht auf den Gastgeber.

Ein kleines Käse- oder Früchteboard als Dessert bildet den perfekten Abschluss eines gelungenen Mahls.

Natürlich sollte bei allen Boards, egal ob als Vorspeise, Snack oder Hauptgang, immer auch für Vegetarier eine leckere Auswahl dabei sein.

WO FANGE ICH AN? WIE ANRICHTEN?

Verwenden Sie das passende Board. Das kann ein rustikales Holzbrett, eine Platte aus Stein, Glas, Porzellan, Keramik oder ein hübsches Tablett sein. Schauen Sie, was am besten zum Thema des Boards passt.

Zuerst werden die Hauptbestandteile harmonisch verteilt. Sind portionsweise abgefüllte kleine Gläschen dabei, können diese zuerst positioniert werden, denn sie benötigen Platz. Kommen später warme Komponenten hinzu, so wird jetzt schon der nötige Platz dafür frei gelassen.

Wenn Sie ein langes, schmales Board für einen längeren Tisch benutzen, so macht es Sinn, die Hauptstücke an beiden Seiten des Boards zu platzieren, entsprechend werden die Schalen mit Dips und Aufstrichen angerichtet. Wurstwaren lassen sich falten und somit dort einbringen, wo etwas Platz ist. Nicht nur für Canapés sollten alle Zutaten in der richtigen Größe vorgeschnitten und angerichtet sein, sodass jeder nur noch zuzugreifen braucht.

Zum Schluss kommen die Deko-Elemente. Sie sollten das Board optisch zusammenhalten und dürfen gern Farbakzente setzen. Unbedingt das nötige »Werkzeug« dazulegen, seien es Gabeln, Käsemesser, kleine Löffel für Dips oder Vorlegebestecke – und auch genügend von allem. Gäste sollten nicht nach Besteck fragen müssen.

NOCH EINIGE GEDANKEN ZU FOOD-BOARDS

Die Rezepte in diesem Buch haben wir bewusst einfach gehalten, um die Zubereitung so zeitsparend wie möglich zu gestalten. Für die Dips verwenden wir meist entweder Joghurt, Sauerrahm, Quark oder Frischkäse als Basis. Alternativ werden Gemüse mit hochwertigem Olivenöl gemixt. Von der Verwendung von Fertigprodukten wie etwa Mayonnaise aus dem Glas zur Zubereitung von Dips ist unbedingt abzuraten, denn dieser Geschmack überlagert jeden anderen. Eine Mayonnaise ist im Übrigen minutenschnell selbst hergestellt (Grundrezept: drei Eigelb mit einer Prise Salz schaumig rühren, 500 ml Sonnenblumenöl unter Rühren zuträufeln, mit Zitronensaft abschmecken).

Auch bei der Zubereitung von Food-Boards sollte man so viel wie möglich auf Produkte der Saison setzen.

Ganz wichtig: Das Auge isst mit! Das Board sollte im Ganzen so appetitlich wie möglich wirken, die einzelnen Komponenten frisch sein und auch so aussehen. Einige warme Komponenten oder kleine Gläser pepen jedes Board auf.

Mit den themenbezogenen Food-Boards in diesem Buch reisen Sie kulinarisch rund um die Welt. Wir haben Wert darauf gelegt, eine große Auswahl an Köstlichkeiten zu präsentieren, die Ihre Fantasie anregen sollen. Lassen Sie sich inspirieren – kombinieren Sie Rezepte verschiedener Food-Boards aus dem Buch oder gestalten Sie Ihr eigenes Food-Board!

INFOS ZUM REZEPTTEIL

Frisches Gemüse oder Obst wird vor der Zubereitung gewaschen und/oder geputzt. Das Waschen oder Putzen frischer Zutaten haben wir in den Rezepten nicht extra jedes Mal angeführt.

Wird Currypulver verwendet, handelt es sich immer um das milde Madras-Currypulver aus dem Asialaden.

Trocken geröstete und gemörserte Koriandersamen sind viel schmackhafter als fertig gemahlener Koriander aus dem Handel. Wir verwenden gemörserte Koriandersamen.

Bei frischer Minze setzen wir auf mildere Sorten wie die marokkanische Minze.

Da Sojasauce geschmacklich nicht gleich Sojasauce ist, empfehlen wir, auf jeden Fall ein Markenprodukt zu verwenden.

Asiatische Zutaten kaufen wir dort, wo sie ganz sicher aus Asien stammen und auch genauso gut wie dort schmecken: im Asialaden.

Unsere Rezepte sind in der Regel für vier bis sechs Personen konzipiert. Nicht die gesamte im Rezept beschriebene Quantität ist auf den Fotos der Boards wiederzufinden.

DIE REZEPTE

WELTREISE AB SEITE 8

THEMENBOARDS AB SEITE 90

ENTLANG DER ADRIA



› Zubereitungszeit für das Board: 1 Stunde ‹

BASICS

Für das Board

2 Zwiebel-Knoblauch-Focaccias

Kichererbsensalat

Ajvar

Paprika-Feta-Dip

Zucchini-Röllchen mit würzigem Frischkäse

Außerdem

2 unterschiedliche kleine Salami im Ganzen (alternativ Abschnitte von zwei großen Salami)

5 Scheiben Bresaola
1 Stück Gorgonzola (200 g)
1 Stück Parmesan (100 g)
je 1 Dolde blaue und grüne Weintrauben
8-12 Kirschtomaten
1 gute Handvoll grüne und schwarze Oliven
1 Knoblauchknolle, im Ofen gebacken (Zubereitung bei Crostini-Board, siehe [Seite 105](#))
50 g Pistazien
1 Kannchen Olivenöl (etwa 200 ml)

Für die Dekoration

1 Radicchioblatt
8-12 eingelegte Kapernäpfel aus dem Glas
½ Pfirsich, in Spalten geschnitten

FÜR DAS AJVAR

Zubereitungszeit 30 Minuten

2 rote Paprika
2 dicke Scheiben Aubergine (etwa 70 g)
½ Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl
1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Zucker
Salz nach Belieben

Für das Ajvar den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Paprika halbieren, von Stielansätzen und Samen befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Aubergine in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, die Zwiebel halbieren. Paprika, Aubergine, Zwiebel und Knoblauch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Gemüse im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Die Paprika und die Aubergine von der Haut befreien, alle Gemüse miteinander pürieren und mit den übrigen Zutaten würzen. In einem Topf bei geringer bis mittlerer Temperatur einige Minuten unter Rühren zu einer cremigen Paste kochen.

Tipp: In sterile Gläser gefüllt hält das Ajvar gut verschlossen etwa vier Wochen.

FÜR DIE ZWIEBEL-KNOBLAUCHFOCACCIA

Zubereitungszeit 20 Minuten plus Zeit zum Gehen

Pizzateig (im Rezept Pizzabrot, aber ohne Knoblauch, Öl und Rosmarin, dafür mit etwas mehr Hefe, siehe [Seite 147](#))

Olivenöl zum Bestreichen

2-4 Knoblauchzehen

1-2 große Zwiebeln

Für die Focaccias den Backofen auf 270 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Pizzateig nach Anleitung zubereiten. Den Teig zu zwei 0,5 cm dicken runden Fladen ausrollen und mit Olivenöl bestreichen.

Knoblauch und Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben beziehungsweise Ringe schneiden. Den Knoblauch in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis er zu duften beginnt. Die Focaccias mit geröstetem Knoblauch und Zwiebelringen belegen, dann noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 7 Minuten backen.

FÜR DEN KICHERERBSENSALAT

Zubereitungszeit 10 Minuten

200 g gegarte Kichererbsen
10 Zuckererbsenschoten
Salz
½ rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
2 EL natives Olivenöl extra

Für den Salat die Kichererbsen waschen und abtropfen lassen, in eine Schüssel geben.

Die Zuckererbsenschoten in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Einige Schoten für die Dekoration beiseitelegen, die übrigen diagonal in feine Streifen schneiden.

Die Paprika häuten (wie im Rezept Muhammara-Dip, siehe [Seite 26](#)) und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Beides mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz pürieren und unter die Kichererbsen heben. Mit den Zuckerschoten dekorieren.

FÜR DEN PAPRIKA-FETA-DIP

Zubereitungszeit 10 Minuten

½ rote Paprika
2 Stängel glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
100 g Frischkäse
1 EL natives Olivenöl extra
1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
Salz
100 g Feta

Für den Dip die Paprika von Stielansatz und Samen befreien, häuten (wie im Rezept Muhammara-Dip, siehe [Seite 26](#)) und in Stücke schneiden. Dann in einer Küchenmaschine pürieren. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken.

Paprika, Petersilie, Knoblauch und Frischkäse gut verrühren. Olivenöl, Paprikapulver und Salz unterrühren.

Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und unter die Paprika-Frischkäse-Mischung heben. Nach Belieben nochmals mit Salz abschmecken.

ZUCCHINI-RÖLLCHEN MIT WÜRZIGEM FRISCHKÄSE

Zubereitungszeit 10 Minuten | Ergibt etwa 6-8 Röllchen

1 große Zucchini (etwa 200 g)
3 EL Sonnenblumenöl zum Braten
Salz
1 TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL Madras-Currypulver
3 EL Sonnenblumenkerne
1 Knoblauchzehe
200 g Frischkäse

Für die Röllchen die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zucchinischeiben darin kurz auf beiden Seiten scharf anbraten. Etwas salzen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

In der Pfanne das übrige Öl erhitzen und darin das Paprika- und das Currypulver kurz anrösten. Nicht zu lange rösten, sonst wird das Currypulver bitter. In einer weiteren Pfanne

die Sonnenblumenkerne ohne Fett anrösten und grob hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Für die Füllung der Röllchen Frischkäse, Knoblauch, Paprika- und Currypulver, Sonnenblumenkerne und Salz gut mischen. Die Füllung gleichmäßig auf die Zucchinischeiben verteilen, etwas ausstreichen. Die Zucchini aufrollen und bei Bedarf mit Spießchen fixieren.



Anrichten des Food-Boards

Alle Bestandteile auf einem großen Brett anrichten. Die Zucchini-Röllchen in das Radicchioblatt stellen. Mit Kapernäpfeln und Pfirsichspalten dekorieren und die Pistazien in einer Schale zum Knabbern dazu reichen.

AB IN DEN SÜDEN



› Zubereitungszeit für das Board: 1 Stunde ‹

BASICS

Für das Board

Melonen-Aprikosen-Couscous-Salat

Dattel-Feigen-Salat

Joghurt-Minze-Dip

Rote-Bete-Granatapfel-Salat

Lamm-Köfte

Außerdem

1 Handvoll grüne und schwarze Oliven

½ rote Zwiebel

4-8 getrocknete Datteln
8-12 getrocknete Aprikosen
2 Pita-Brote

Für die Dekoration
1 Palmblatt
2 Zimtstangen
1 Handvoll Pistazien
1 Granatapfel
2 Zitronen

FÜR DEN DATTEL-FEIGEN-SALAT

Zubereitungszeit 10 Minuten

10 getrocknete Datteln
5 getrocknete Feigen
2-3 Stängel glatte Petersilie
2-3 Stängel Koriander
1 Stängel Minze
1 TL Sesamsamen
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
1 EL natives Olivenöl extra
½ TL Madras-Currypulver
Chilipulver nach Belieben
100 g Feta
1 TL Pinienkerne

Für den Dattel-Feigen-Salat die Datteln entsteinen und vierteln, die Feigen in Streifen schneiden. Die Kräuterblätter abzupfen und hacken, die Minzespitze beiseitelegen.

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zitronensaft, Orangenschale, Sesam, Knoblauch und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Datteln, Feigen und gehackte Kräuter unterheben. Mit Curry- und Chilipulver würzen. Den Feta zerbröseln und die Pinienkerne in einer

Pfanne ohne Fett anrösten, beides über den Salat streuen und mit Minze dekorieren.

FÜR DEN MELONEN-APRIKOSEN-COUSCOUS-SALAT

Zubereitungszeit 40 Minuten

100 g Couscous
2 EL Olivenöl
50 ml Orangensaft
1 TL Fenchelsamen
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Msp. Zimtpulver
½ Zuckermelone
Sonnenblumenöl
1 Tomate
⅛ Salatgurke
¼ rote Zwiebel
1 Lauchzwiebel
10 getrocknete Aprikosen
3 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Minze
1 TL Madras-Currypulver
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
20 g Mandelblättchen

Für den Melonen-Aprikosen-Couscous-Salat den Couscous nach Packungsanleitung garen. Mit Olivenöl, Orangensaft, Fenchelsamen, Zitronenschale und Zimtpulver vermischt 30 Minuten marinieren.

Die Melone in Spalten schneiden und von den Samen befreien. In einer Grillpfanne das Sonnenblumenöl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Melonenspalten darin auf beiden Seiten kurz grillen.

Tomate und Gurke von den Samen befreien und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Die

Lauchzwiebel putzen und in feine Scheiben, die Aprikosen in Streifen schneiden. Petersilienblätter sowie die Blätter von einem Stängel Minze abzupfen und hacken.

Gemüse, Aprikosen und Kräuter mit dem Couscous vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. In einer größeren Schale die Melone am Rand anrichten und den Couscous mittig hineingeben. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und darüberstreuen. Mit einem Stängel Minze dekorieren.

FÜR DIE LAMM-KÖFTE

Zubereitungszeit 20 Minuten | Ergibt etwa 15 Köfte

2 Stängel Minze
5-6 Stängel glatte Petersilie
3-4 Stängel Koriander
½ Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
1 TL gemörserter Koriandersamen
400 g Lammhackfleisch
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise Zimtpulver
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Sonnenblumenöl zum Braten
15 Zweige Rosmarin

Für die Köfte die Kräuterblätter abzupfen und hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Alle Zutaten (mit Ausnahme des Sonnenblumenöls und des Rosmarins) gut miteinander vermischen, würzen und aus dem Teig 15 ovale Bällchen formen. Das Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Köfte rundum darin

knusprig braten. Jedes Bällchen vorsichtig auf einen Rosmarinzweig stecken.

Tipp: Die Köfte schmecken warm oder auch kalt.

FÜR DEN ROTE-BETE-GRANATAPFEL-SALAT

Zubereitungszeit 10 Minuten

1 gegarte Rote Bete aus dem Glas
1 EL Honig
1 EL Zitronensaft
1 TL Baharat (arabische Gewürzmischung)
2 EL natives Olivenöl extra
2-3 Stängel glatte Petersilie
1-2 Stängel Minze
1 Knoblauchzehe
¼ rote Zwiebel
5 Radieschen
1 TL Pinienkerne
2 EL Granatapfelkerne
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den Rote-Bete-Granatapfel-Salat die Rote Bete in Stücke schneiden. Honig, Zitronensaft, Baharat und Olivenöl miteinander verrühren. Petersilien- und Minzeblätter abzupfen und hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein schneiden, die Radieschen vierteln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Alle Zutaten zu einem Salat vermengen und würzen.

FÜR DEN JOGHURT-MINZE-DIP

Zubereitungszeit 10 Minuten

100 g Fladenbrot
1-2 Knoblauchzehen
3-4 Stängel Minze
100 g gegarte Kichererbsen
300 g Joghurt
2 EL natives Olivenöl extra
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL gemörserte Koriandersamen
Salz

Für den Joghurt-Minze-Dip das Fladenbrot würfeln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und ebenfalls rösten. Die Minzeblätter abzupfen und grob hacken. Die Kichererbsen abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abspülen.

Alle Zutaten miteinander in einem Mixer pürieren, eventuell noch einmal mit Salz abschmecken.



Anrichten des Food-Boards

Alle Bestandteile auf einer hellen Steinplatte miteinander anrichten und dekorieren. Die Pita-Brote halbieren, nach Belieben anrösten und dazu reichen. Mit einem Palmblatt, Zimtstangen, Pistazien, Granatapfel und Zitronen dekorieren.