

SUSANNE WALTER

FINGERFOOD

Partyhäppchen ohne Besteck

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

SUSANNE WALTER

FINGERFOOD

Partyhäppchen ohne Besteck

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



HÄPPCHENWEISE HOCHGENUSS!

Die besten Partys enden in der Küche, sagt man. Stimmt! Vor allem für die Gastgeber, die am nächsten Tag lange mit Aufräumen beschäftigt sind. Dass es auch anders geht, habe ich als Köchin im Ausland erlebt: Ob Minipizza, Miniburger, kleine Wraps oder appetitliche Spießchen – Fingerfood ist derzeit auf der ganzen Welt der Partytrend!

Die Minisnacks sind nämlich die perfekte Lösung gegen Partystress und deshalb verwöhne ich meine Gäste so gerne damit! Ich kann alles im Voraus planen und vorbereiten. Wenn meine Gäste klingeln, stehen meine

handlichen Häppchen schon appetitlich duftend bereit – und ich nicht aufgelöst am Herd! Für die Snacks in Miniformat brauche ich noch nicht mal Geschirr! Schälchen und Teller aus knusprigem Teig sind mein Geheimrezept für den unkomplizierten Genuss. Die Rezepte dafür verrate ich Ihnen natürlich gern. Und was meinen Gästen gefällt, macht sicher auch Ihren Spaß: Sie müssen nicht umständlich mit Besteck hantieren und haben die Hände frei – zum Beispiel fürs Glas. Jede Wette: Ihre nächste Party endet garantiert wieder in der Küche! Aber diesmal beim Plaudern – nicht beim Aufräumen!

Ausanne Walter



PARTYFOOD IM HANDLICHEN FORMAT

So klappt das Verwöhnen Ihrer Gäste problemlos: Fingerfood-Büfets sind gut vorzubereiten, abwechslungsreich und raffiniert. Von der Hand in den Mund war nie trendiger!

Wer kennt sie nicht, Partys, bei denen man zum Essen keinen Sitzplatz ergattert hat und umständlich mit einer Gabel, Schnitzel und Riesengarnelen zu durchtrennen versucht, während man mit der anderen Hand Teller und womöglich noch sein Glas festhält? Das kann nur schiefgehen, und in der Not lässt man das Essen sein und konzentriert sich doch lieber auf Gespräche oder aufs Tanzen, wenn auch mit knurrendem Magen. Wann immer die Gästezahl die Sitzmöglichkeiten übersteigt, ist Fingerfood die erste Wahl! Es lässt sich gut vorbereiten und bedarf außer ein paar Servierplatten und Servietten keinerlei Geschirr und Besteck.

Auch bei einem gesetzten Essen hat Fingerfood seinen Auftritt: Während die Gäste eintrudeln und ihren Aperitif schlürfen, regen kleine Häppchen den Appetit an und machen Lust auf das, was an Köstlichkeiten noch kommen wird.

VORBEREITUNG IST ALLES

Fingerfood ist Handarbeit für Fleißige. Zwischen einem großen Topf Chili con Carne und gefüllten Tomaten für 20 Personen liegen Welten. Das merkt die ambitionierte Gastgeberin spätestens nach der ersten Stunde Vorbereitung. Doch auch beim Fingerfood gibt es große Unterschiede: Sie können ein Blech Focaccia in den Ofen schieben und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden oder aufwendigere Minipizzas backen – jede einzeln geformt und belegt. Wofür Sie sich entscheiden, hängt maßgeblich von der Anzahl Ihrer Gäste und der verfügbaren Vorbereitungszeit ab. Planen Sie auf jeden Fall genügend Zeit für die Vorbereitung ein und entscheiden Sie sich im Zweifel lieber für weniger Speisen als dass Sie zum Schluss noch in Hektik geraten.

Wichtig ist, dass Sie Vorgebackenes oder Vorgebratenes vollständig auskühlen lassen, bevor Sie es luftdicht in Kunststoffdosen oder Frischhaltefolie verpacken. Decken Sie auch möglichst kalte Speisen luftdicht ab, damit Sie nicht austrocknen oder sich farblich verändern.

DER LETZTE SCHLIFF

Auch bei Fingerfood ist der letzte Schliff entscheidend: Die perfekt gebackene Schokoladentarte schmeckt nur halb so gut, wenn sie seit Stunden im Kühlschrank steht und dann eiskalt serviert wird. Auch wenn es auf Ihrem Fest hoch hergeht, nehmen Sie sich die Zeit und servieren Ihre gebackenen Speisen frisch aus dem Ofen oder nochmals aufgewärmt. Hier profitieren Sie von

guter Planung: Denken Sie im Vorfeld einmal alles durch und notieren Sie sich einen Zeitplan, wann was gemacht werden muss. So vergessen Sie nichts, sind wesentlich entspannter und alles klappt am Ende ganz wunderbar! Achten Sie beim Aufwärmen auch darauf, dass Ihre Speisen nicht austrocknen: Schieben Sie die Speisen wie vorgebratene Garnelen-Ananas-Spieße möglichst nur kurze Zeit in den heißen Backofen. Auch kalten Gerichten tut es gut, wenn sie bei Zimmertemperatur serviert werden, deshalb sollte man sie rechtzeitig vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Ausnahme sind natürlich gekühlte Nachspeisen. Und wie immer spielt auch die Optik eine große Rolle: Seit Stunden vor sich hinwelkende Petersilienblättchen haben noch niemandem schöne Augen gemacht. Garnieren Sie Ihre Speisen immer erst kurz vor dem Servieren mit frischen Kräuterblättchen oder essbaren Blüten. Kräuter und Blüten können selbstverständlich auch gut vorbereitet werden und dann einfach direkt beim Anrichten zum Einsatz kommen: Gewaschen werden Kräuter lieber in stehendem als unter fließendem Wasser, anschließend sollte man sie trocken schütteln oder mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen. Bis zur Verwendung lagert man sie am besten auf leicht feuchtem Küchenpapier und vorsichtig abgedeckt im Kühlschrank.

BÜFETTPLANUNG LEICHT GEMACHT

Der erste und wichtigste Aspekt sind hierbei Ihre Gäste! Nehmen Sie – sofern bekannt – Rücksicht auf Vorlieben, Abneigungen und Besonderheiten wie Allergien oder vegetarische Ernährung.

Bei Fingerfood gelten dieselben Kriterien wie bei einem Menü, das am Tisch serviert wird: Die Auswahl der Speisen sollte ausgewogen und vielfältig sein. Die Abwechslung von kalt und warm, appetitanregend und

sättigend, vegetarisch, fleisch- und fischhaltig macht ein gelungenes Büfett aus! Und zu guter Letzt sollte natürlich ein kleiner süßer Abschluss nicht fehlen. Beachten Sie bei Ihrem Fest auch die Jahreszeit: Im Sommer steht Ihren Gästen der Sinn mehr nach kalten Speisen und reichlich Getränken, als an einem Winterabend, an dem sie mit deftigen Speckdatteln und einer Suppe punkten können.

DAMIT ES FÜR ALLE REICHT

...

Kein Gast soll nach der Party enttäuscht mit knurrendem Magen nach Hause gehen, deshalb ist es wichtig, die Mengen richtig zu planen.



Je nach Anlass und Dauer Ihrer Festivität unterscheidet sich das Mengenangebot Ihres Fingerfoods. Laden Sie nur zu einem Umtrunk ein, reichen 5 Häppchen pro Person vollkommen aus. Handelt es sich um ein mehrstündiges Fest, zu dem Ihre Gäste in Erwartung auf ein Essen nüchtern erscheinen, ist es ratsam 10 - 12 Häppchen einzuplanen. Prinzipiell gilt die Faustregel, dass Heranwachsende und Männer mit größerem Appetit häufiger zugreifen als kleine Kinder oder ältere Menschen und Frauen.

WAS GIBT ES ZU TRINKEN?

Was und wie viel getrunken wird, ist sehr individuell: Die Getränkemengen pro Person sind von unterschiedlichen Faktoren abhängig, zum Beispiel von der Dauer des Festes und der Jahreszeit. Im Sommer und auf Partys mit Tanz ist der Getränkekonsum deutlich höher, vor allem an alkoholfreien Getränken wie Mineralwasser, Saftschorlen und Softdrinks oder auch Bier.

Damit Sie bei Ihrem Fest nicht irgendwann tatsächlich auf dem Trockenen sitzen, können Sie sich an den folgenden Regeln orientieren. Als groben Richtwert können Sie bei einer Mittagsveranstaltung oder einem kleinen Umtrunk pro Person mit 2 - 3 Gläsern Sekt oder Prosecco, alternativ Bowle, Cocktail oder Wein rechnen. Zusätzlich sollten Sie pro Person eine halbe Flasche Mineralwasser einplanen. Bei einem Fest, das den ganzen Abend dauert, sollten Sie pro Person mit 1 - 2 Gläsern Sekt oder Prosecco, zusätzlich zu einer Flasche Wein (alternativ 3 - 4 Cocktails) und einer Flasche Mineralwasser (am besten mit und ohne Kohlensäure) rechnen. Softdrinks, Fruchtsäfte und Saftschorlen ergänzen das Angebot, hauptsächlich für diejenigen, die auf Alkohol verzichten und nicht nur Wasser trinken möchten.

Um auf der sicheren Seite zu sein, kalkulieren Sie die Getränkemengen großzügig und vereinbaren Sie mit Ihrem Getränkehändler, dass er unangebrochene Getränkekisten wieder zurücknimmt. Es ist besser, wenn Sie eher zu viel als zu wenig haben.

PARTY-GETRÄNKE SELBST GEMACHT

Lassen Sie sich bei den Getränken etwas einfallen! Bowlen und Limonaden sind echte Klassiker und tolle Begleiter. Meine Favoriten ergeben je ca. 2 l und sind mit oder ohne Alkohol.



GRAPEFRUIT-ORANGEN-BOWLE

Je 1 Bio-Grapefruit und Bio-Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Insgesamt je 2 Grapefruits und Orangen mit einem scharfen Messer filetieren. Filets mit Zitruschalen, 20 ml Angostura, 60 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier) und 750 ml Weißwein in einer Bowlschüssel zugedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen. Zum Servieren mit 750 ml Sekt aufgießen und mit Eiswürfeln servieren.