

MARTIN KINTRUP

PARTYREZEpte

Nichts wie ran ans Büfett!

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

MARTIN KINTRUP

PARTYREZEpte

Nichts wie ran ans Büfett!

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 gehts: 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.

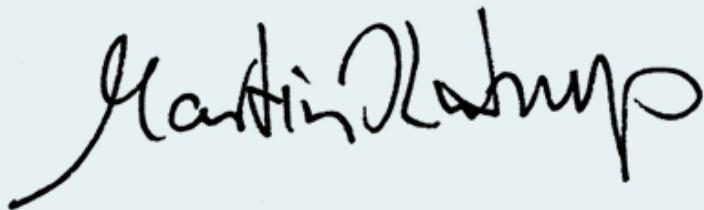


FESTE FEIERN

Ob zu großen Anlässen wie Geburtstag, Umzug, einer bestandenen Prüfung oder einfach aus Freude über ein

freies Wochenende: Zu feiern gibt es immer einen Grund! Mal reichen ein paar Bier und Knabberzeug, mal darf der Tisch etwas üppiger gedeckt sein. Dann müssen Ideen für buntes Partyfood her – denn Gäste lieben es, kreative Kleinigkeiten von der Hand in den Mund wandern zu lassen oder sich am Büfett den Teller mit allerlei Köstlichkeiten zu füllen.

Genau dafür finden Sie in meinem Buch eine bunte Auswahl partytauglicher Gerichte: feines Fingerfood, knackige und überraschende Salate, würzige Dips, exotisch-leichte oder deftig-sättigende Suppen, Aromatisches aus dem Ofen und verführerische Sweets. Im Serviceteil präsentiere ich Ihnen reichlich neue Ideen für knusprige Knabbereien, rustikale Partybrote und außergewöhnliche Getränke. Ganz wichtig: Auch Tipps und Tricks zur entspannten Partyplanung habe ich zusammengestellt – so ist eine stressfreie Feier auch für Sie garantiert. Denn die beste Voraussetzung für eine gelungene Party ist immer noch ein gut gelaunter, gelassener Gastgeber. Na dann: Get the party started!

A handwritten signature in black ink, reading "Martin Klump". The signature is written in a cursive, flowing style with a long, sweeping underline that extends to the left.



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



LET'S GET THE PARTY STARTED!

Partys sind so individuell wie die Menschen, die sie veranstalten und besuchen. Ein paar Tipps & Tricks haben sich aber bewährt.

Klassenparty, erster Kuss, Tante Helgas fünfzigster Geburtstag, zum ersten Mal Alkohol getrunken und die Nacht durchgetanzt: Partys sind intensives Leben, begleiten uns durch alle Altersstufen, schaffen Erinnerungen und unvergessliche Erfahrungen. Dabei versteht jeder unter einer gelungenen Party etwas anderes – sei es ein gemütliches Beisammensein auf dem Sofa oder eine exzessive Tanzparty. Und während sich manche Gäste nur zögerlich an Bier und Büfett heranwagen, leeren andere hemmungslos den Kühlschrank. Daher liegt es mir fern, erklären zu wollen, wie und was eine Party perfekt macht. Sie als Gastgeber kennen Ihre Gäste am besten und können einschätzen,

welche Vorlieben sie haben. Und klappt etwas nicht: So what? Partys leben auch davon, nicht perfekt zu sein – Ausgelassenheit, Spaß und Kontrollverlust gehören dazu. Ein paar Tipps zur Organisation möchte ich Ihnen aber gern an die Hand geben (siehe >).

BESTECK UND GESCHIRR

Eine große Party stellt eine echte Herausforderung für einen Haushalt dar – denn wer nicht nur Fingerfood servieren möchte, benötigt eine Menge Geschirr und Gläser. Da die meisten Haushalte nur für 8 bis 12 Personen ausgestattet sind, wird das einheitliche Geschirr schnell knapp. Wer jedoch Wert darauf legt, kann sich bei einem Cateringservice schlichtes Geschirr und Besteck auch für große Gruppen leihen.

Wegwerfgeschirr und -besteck kann bei größeren Partys sehr praktisch sein – aus optischen und ökologischen Gründen empfehle ich es jedoch nicht. Viel besser: ein bunter Geschirrmix im Flohmarktlook! Graben Sie das alte Goldrand-Geschirr von Oma aus, leihen Sie sich etwas von Nachbarn und Familie oder ergänzen Sie den Bestand durch Geschirr aus dem Secondhandshop, je nach Stilrichtung von klassisch über edel bis skurril. Stapeln Sie die verschiedenen Teller bunt gemischt neben dem Büfett. So wird aus der Improvisation ein bewusstes Stilmittel.

BÜFETZUBEHÖR UND DEKO

Ihre kulinarischen Kreationen haben es verdient, auf dem Büfett richtig in Szene gesetzt zu werden. Ein großer Tisch – notfalls auch ein Tapeziertisch – eignet sich für eine gelungene Präsentation. Haben Sie einen rustikalen Holztisch, wird keine Tischdecke benötigt. Alternativ können Sie das Büfett auf der Arbeitsplatte in der Küche aufbauen. Besitzen Sie nur einige kleine

Tische? Dann sorgen mehrere gleiche Tischdecken – entweder vornehm weiß oder rustikal kariert – für einen einheitlichen Look. Sortieren Sie die Tische am besten nach Gängen, z. B. aufgeteilt in Fingerfood, Salate, Brot mit Dips und Desserts. Edles Fingerfood macht sich sehr gut auf Servierplatten aus Porzellan oder Edelstahl (viel Auswahl im Secondhandshop), und auf einer schicken Etagere werden kleine Häppchen oder Desserts im Glas zu echten Schmuckstücken. Zum Brotschneiden und Anrichten dient am besten ein großes rustikales Holzschneidebrett. Eine bunte Auswahl an Schüsseln oder Schälchen für Salate, Dips und Chips, Löffel, Messer, Besteck und Servietten komplettieren das Büfettzubehör. Zusätzliche Deko ist da kaum vonnöten: Tisch, Geschirr und Küchenkreationen sind bunt genug und stehen für sich. Hilfreich und hübsch sind aber mit den Rezeptnamen beschriftete Papierkärtchen oder -fähnchen. Und ein Kerzenleuchter im Hintergrund vermittelt eine edle Atmosphäre. Je nach Jahreszeit können außerdem Mini-Narzissen im Topf, bunte Blütenblätter, Kastanien oder Tannenzapfen Deko-Akzente setzen.

GLÄSER UND GETRÄNKEZUBEHÖR

Dass auf Partys viel getrunken wird, versteht sich von selbst. Aus Erfahrung halten sich die meisten Biertrinker an die Flasche. Eine große Anzahl Biergläser wird also nur benötigt, wenn frisch vom Fass gezapft wird. Die Gläser dann am besten gleich zusammen mit Zapfanlage und Fass beim Getränkeservice bestellen. Wein- und Sektgläser sind auf Partys eine heikle Sache, da sie schnell umgestoßen werden: Pfützen und Scherben lassen sich daher kaum vermeiden. Praktischer und optisch ebenfalls ansprechend sind Weingläser ohne Stiel, ganz einfache Wassergläser tun

es aber in der Regel auch. Ausnahme: Für den Empfang oder zum Anstoßen an Geburtstag oder Neujahr dürfen es auch echte Sektgläser sein. Diese danach möglichst schnell wieder in Sicherheit bringen. Für Cocktails oder Longdrinks gehören neben soliden Cocktailgläsern auch Crushed Ice, Bio-Limetten und Bio-Zitronen, ein Stößel, z. B. für Caipirinha, Strohhalme und gegebenenfalls ein Cocktailshaker zur Standardausrüstung.



SALATBAR DE LUXE

Ob herzhaft oder fruchtig – an diesem edlen Salatbüfett für 12 Personen kann sich jeder seinen ganz persönlichen Lieblingssalat zusammenstellen!

1 BLATTSALATE

Sie sind die Basis für viele edle Salate – für 12 Personen reichen etwa 500 g frische Blätter. Im späten Frühjahr und Sommer haben fast alle Salate (z. B. Lollo rosso, Eichblattsalat oder Rucola) Saison. Feldsalat, Chicorée oder Endivie springen im Herbst und Winter ein. Für einen fröhlichen Farbkleck sorgen junge Mangold- und Rote-Bete- oder Radicchio-Blätter. Gründlich waschen und trocken schleudern, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. In einer Glasschüssel anrichten und ein passendes Salatbesteck dazulegen.

2 SENFDRESSING MIT KÜRBISKERNÖL

120 ml Rotweinessig, 3 EL Honig, 2 EL Dijonsenf und 1 EL mittelscharfen körnigen Senf glatt rühren. Nach Belieben 1 geschälte Knoblauchzehe dazupressen. 120 ml Rapsöl und 4 EL Kürbiskernöl unterschlagen. Salzen und pfeffern und in einer kleinen Karaffe auf das Büfett stellen.

3 PORTWEIN-BEEREN-DRESSING

400 ml roten Portwein in einen Topf gießen und offen bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. 100 g gemischte TK-Beeren dazugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Honig und 80 ml Rotweinessig unterrühren, nach und nach 150 ml neutrales Öl mit dem Schneebesen unterschlagen. Mit Kräutersalz und Pfeffer

würzen und in einer kleinen Karaffe auf das Büfett stellen.

4 HONIGFEIGEN MIT ROSMARIN

12 frische Feigen waschen und vierteln. In einer großen Pfanne 2 EL Honig aufkochen lassen, Feigen und 2 TL grob gehackte Rosmarinnadeln darin 2 Min. schwenken. Mit 2 EL Aceto balsamico ablöschen, salzen, pfeffern und anrichten.

5 GERÖSTETE KÜRBISKERNE

100 g Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu knacken beginnen. Vom Herd nehmen und in einem Schälchen anrichten.

6 FRISCHE KRÄUTER

2 Bund Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Kresse von 2 Beeten schneiden. Beides in Schälchen anrichten.

7 TOMATEN & FETA

250 g halbgetrocknete Tomaten (in Öl eingelegt) abtropfen lassen. 200 g Feta würfeln. Beides vorsichtig mischen, in einem Schälchen anrichten.

8 TRAUBEN & WALNÜSSE

150 g kernlose Trauben waschen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen. Mit 150 g Walnusskernen in einem Schälchen anrichten.

9 THYMIAN-CROÛTONS