

Inhalt

- *Ein Fest in meinem Garten* 6
- Alle kommen zum Familienfest* 12
- Rosenfest – Zu Ehren der Königin der Blumen* 30
- Willkommen zum Kaffeepausch* 40
- Sommerfest an lauen Abenden* 54
- Grillen mit Freunden* 70
- Romantisches Dinner à deux* 80
- Kulinarische Souvenirs* 90
- Wahrer Genuss liegt im Wein* 102
- Einladung zum Apfelfest* 116
- Register der Rezepte* 134
- Literaturtipps* 136
- Text- und Bildnachweis* 136 ◦

Alle kommen zum Familienfest

*Der Vater ging auf die Jagd in den Wald;
Ein gutes Wild ersab er sich bald.
Er legte wohl an, er drückte los,
Der Sperling fiel auf das weiche Moos.
Die Brüder luden zu Schlitten den Fang,
Und schleiften ihn heim, und jubelten lang.
Die Töchter schnell das Feuer geschürt,
Sie rupften und sengten ihn, wie sich's gebührt.
Die Mutter briet und schmort' ihn gleich,
Der Braten war köstlich und schmackhaft und weich.
Geschäftig trugen die Schwestern ihn auf;
Es kamen die fröhlichen Gäste zu Hauf.
Sie setzten zu Tisch sich und saßen fest,
und taten sich gütlich beim weidlichen Fest.
Sie schmausten den Sperling in guter Rub,
Und tranken drei Fässer des Bieres dazu.*

ADELBERT VON CHAMISSE (1781–1838),
FAMILIENFEST

Was Adelbert von Chamisso in seinem Gedicht »Familienfest« auf heitere Weise darstellt, ist letztlich das, was ein gelungenes Familienfest auszeichnet: das gut gelaunte Zusammenwirken der Familienmitglieder bei der Vorbereitung, je nach eigenem Können und Wissen, und das ebenso fröhliche Eintreffen der Gäste an der Festtafel. Essen, Trinken, Tischdekoration und gute Unterhaltung tragen zum Gelingen des Festes bei. Um so schwieriger ist es, die richtige Auswahl der Gerichte zu treffen, müssen

diese doch schmackhaft für Jung und Alt sein und sogar die etwas schwierigeren Verwandten zufrieden stellen.

Im Folgenden habe ich zwei Menüs für Sie zusammengestellt. Die Gerichte besitzen die angemessene Mischung aus Althergebrachtem und Neuem, die den traditionelleren Familienmitgliedern den Eindruck von Vertrautem und daher Bewährtem vermittelt, mit einer Prise Unkonventionellem, die auch den übrigen Gästen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Auch die Tischdekoration sollte bei einem Familienfest nicht zu kurz kommen, denn Ihre Familie weiß es sicher zu schätzen, wenn Sie ihr den Eindruck vermitteln, ganz besonderen Aufwand wert zu sein. Auf ein gelungenes Familienfest!

KLASSISCHE ELEGANZ IN GRÜN UND CREMEWEISS Für ein Familienfest eignet sich am besten eine Tischdekoration, die schlichte Eleganz ausdrückt. Hier wurde eine Kombination aus Cremeweiß und Grün gewählt. Das sanft schimmernde Cremeweiß erscheint in der Tischdecke und wird von den Stuhlhussen aufgegriffen. Cremeweiß sind auch die Teller, die mit ihrem sanft grünen Rand den farblichen Übergang zur grünen Tischdekoration bilden. Diese lebt von den unterschiedlichen Grüntönen: dem dunklen Grün des Efeus, mit dem die Tischkanten und die Tischmitte verziert sind, dem hellen, frischen Grün des Frauenmantels, der die

Umgeben von blühenden Blumen lädt der gedeckte Tisch zum Familienfest.



einfüllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten bei 175 °C Umluft backen, aus der Form lösen und erkalten lassen. Dann in der Mitte quer durchschneiden.

☛ Tipp: Wenn Sie als Kontrast zur Creme lieber einen dunklen Teigboden wünschen, nehmen Sie nur 100 g Mehl und einen gehäuften Esslöffel Kakao. Sie können aber auch einen Nuss-Biskuitteig machen. Dazu nehmen Sie nur 60 g Mehl und 100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln.

Zutaten für das Erdbeergelee:

250 g Erdbeeren / 250 ml roter Saft, z.B. Johannisbeersaft (kein Traubensaft) / 50 g Zucker / 7 Blatt weiße Gelatine

Wenn kein roter Saft im Haus ist, nehme ich 2 Blatt rote und 5 Blatt weiße Gelatine und statt des Saftes Wasser, das ich mit etwas Orangenlikör (z.B. Cointreau) aromatisiere.

Zubereitung:

1. Für das Erdbeergelee die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Dann ausdrücken. Zwischenzeitlich Saft und Zucker etwas erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

2. In eine kugelige Schüssel – sie sollte am Rand ungefähr den Durchmesser des Teigbodens haben – oder Charlottenform ca. 3 Esslöffel des Saftgelees geben, leicht gelieren lassen und nun die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen einlegen. Dabei die Erdbeeren, die am Schüsselrand liegen, vorher kurz in das Saftgelee tauchen, damit sich später die Torte gut stürzen lässt. Nach jeder Lage wieder mit dem Saftgelee auffüllen und leicht gelieren lassen. So verfahren, bis alle Erdbeeren verbraucht sind.

3. Jetzt an einem der halbierten Teigböden so viel Rand abschneiden, dass er auf diese Erdbeergelee-

masse passt oder minimal kleiner ist. Den Teigboden auf die Erdbeermasse legen und das Ganze im Kühlschrank erstarren lassen.

Zutaten für die Erdbeercreme:

400 g Erdbeeren / 400 g Sahnequark / 125 g Zucker / abgeriebene Schale und Saft einer Bio-Zitrone / 12 Blatt weiße Gelatine / 300 g Schlagsahne

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren für die Erdbeercreme waschen, putzen und pürieren. Die Gelatine in Wasser einweichen, dann ausdrücken.

2. Quark mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der -schale glattrühren, dabei nach und nach das Erdbeerpüree unterrühren. Einen kleinen Topf erhitzen, vom Feuer nehmen und die eingeweichte Gelatine im Topf schmelzen lassen. Von der Erdbeer-Quark-Masse mehrere Esslöffel zu der Gelatine in den Topf geben und verrühren, dann diese erwärmte Gelatinecreme unter die übrige Quarkmasse rühren.

3. Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeer-Quark-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne darunter rühren und gleich in die Schüssel auf den ersten Teigboden gießen, den zweiten Teigboden darauf legen und im Kühlschrank mehrere Stunden, am besten über Nacht, erstarren lassen.

4. Zum Stürzen die Torte mit einem dünnen Messer vom Schüsselrand lösen. Dann die Schüssel kurz in heißes Wasser stellen, eine Tortenplatte auf die Schüssel legen, die Schüssel umdrehen und die Torte aus der Schüssel auf die Tortenplatte gleiten lassen. Verzieren kann man die Torte mit Sahnetupfern und kleinen Zitronenmelisse-Blättchen.

☛ Tipp: Den abgeschnittenen Rand des ersten Tortenbodens verwende ich weiter für ein kleines Alltagsdessert.

Üppig und verspielt ist meine Dekoration für einen Kaffeepausch im Garten.



Zubereitung:

1. Nudeln und Zuckerschoten bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, die Schalotten klein schneiden. Knoblauch und Schalotten in Öl anschwitzen, Gemüsebrühe, Senf, Essig, Zucker und Zitronensaft dazugeben, abkühlen lassen und dann zu den gekochten Nudeln und Zuckerschoten geben. Ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Estragon in feine Streifen schneiden.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften (nicht dunkel werden lassen).
5. Tomaten, Pinienkerne, Estragon, Pesto sowie den klein geraspelten Parmesan unter die Nudeln heben. Eventuell noch etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

☛ *Tipp: Der Salat lässt sich gut vorbereiten, da es ihm nicht schadet, wenn er noch etwas durchzieht.*

BAUERN Salat

Einfach, aber schmackhaft – mit einem Hauch Griechenland

Zutaten:

1 rote Paprikaschote / 1 gelbe Paprikaschote /
4 Tomaten / 2 Stängel Staudensellerie
1 Salatgurke / 250 g Bohnen / 1 Glas Artischockenherzen / 100 g schwarze Oliven aus dem Glas / 250 g Feta / 2 rote Zwiebeln / 1 Knoblauchzehe / 2 TL Senf / 6 EL Olivenöl / 6 EL Balsamicoessig / Kräutern, z.B. Estragon, Basilikum, Petersilie, Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Die rote und die gelbe Paprikaschote waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Streifen oder Würfel schneiden. Die Tomaten entkernen und würfeln.
2. Die Bohnen ca. 15 Minuten in Salzwasser bissfest kochen und anschließend kalt abschrecken.
3. Den Staudensellerie in Scheiben schneiden. Die Salatgurken auf Wunsch schälen, halbieren und die Kerne mit dem Löffel herauskratzen. Die Gurke würfeln. Paprika, Tomaten, Bohnen, Sellerie und Gurken in eine Salatschüssel geben.
4. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, Senf, Balsamicoessig und Öl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker pikant abschmecken.
5. Das Dressing über den Salat gießen. Salat mischen.
6. Artischocken und Oliven abtropfen lassen, Artischocken würfeln, Oliven entsteinen und beides zusammen mit dem gewürfelten Feta zum Salat geben.
7. Die Kräuter klein schneiden und den Salat damit garnieren.

FRUCHTIGER Salat im Melonenkörbchen

Dekorativ und lecker

Zutaten:

3 Canteloupe-Melonen / 200 g geräucherte, gekochte Truthahnbrust / 2 Bananen / 2 säuerliche Äpfel, z.B. Cox Orange / 3 Scheiben frische Ananas / 200 g blaue Weintrauben / Zitronensaft / 100 g geräucherten Schinken oder Bündner Fleisch zur Garnitur / 2 Becher Vollmilchjoghurt / 1 Glas Sherry oder Cognac / Salz / weißer Pfeffer

 Fruchtiger Salat im Melonenkörbchen

NÄCHSTE SEITE

LINKS Erfrischender Buttermilch-Gugelhupf

RECHTS Selbst gemachter Holunder-Sirup

