

Meisterküche

Redaktion: Klaus Brock

Partysnacks - Kochen für viele Gäste

Brasilianische Snacks	Seite 1
Zwiebelkuchen auf französische Art	Seite 4
Tapas-Variationen	Seite 6
Partydrinks	Seite 8

URL:

<http://www1.wdr.de/fernsehen/ratgeber/meisterkueche/sendungen/uebersicht-meisterkueche-partysnacks-100.html>

Viele Gäste, viele Snacks...

Unsere Kultköche Martina und Moritz haben sich die zwar kleinen, aber umso reizvolleren Tapas aus der spanischen Küche vorgenommen: Pimientos, Albondigas, Oliven und ManchegoSchnitten - nur eine Auswahl ihrer Tapas-Variationen.

Spitzenkoch Björn Freitag hält sich dagegen an brasilianische Snacks: Pães de Queijo, Empadas mit Huhn oder der Papaya-Ananas-Salat - so sein Partyprogramm.

Meisterköchin Martina Kömpel hingegen hat schon die herbstliche Feier vor Augen. Ihr Partysnack: Knuspriger Zwiebelkuchen mit Croûtons und Käsewürfeln.

Die klassischen Party- und Longdrinks dazu - ob mit und ohne Alkohol - wird Barkeeper Nic Shanker zusammenstellen - und dabei nicht am aktuellen Gin-Trend vorbeikommen. Alles ausgesprochen lecker!

Brasilianische Snacks

Rezepte von Björn Freitag

Spitzkoch Björn Freitag hält sich an brasilianische Snacks: Pães de Queijo, Empadas mit Huhn oder der Papaya-Ananas-Salat - so sein Partyprogramm.



Pães de Queijo

(Plural; Käsebällchen oder -brötchen; Einzahl: Pão de Queijo)

Zutaten für 12 bis 15 Stück:

- 150 ml Vollmilch
- 50 ml Rapsöl
- 1 TL Salz
- 200 g Tapiokamehl (aus Naturkostläden oder dem Asia-Markt; alternativ: Kartoffelmehl oder Speisestärke)
- 2 Eier
- 150 g geriebener Schnittkäse (etwa mittelalter Gouda)
- 100 g frisch geriebener Hartkäse (zum Beispiel Parmesan)

Zubereitung:

- Für den Brandteig Milch, Öl und Salz in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, dabei mit dem Schneebesen aufschlagen.
- Dann Hitze reduzieren, Tapiokamehl zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren, bis eine gleichmäßige, sämige Masse entsteht, die sich vom Topfboden löst und sich zu einer Kugel formen lässt. Teig abkühlen lassen.
- Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
- Eier nacheinander zum Teig geben und so lange unterkneten (am besten mit dem elektrischen Rührgerät), bis der Teig nicht mehr klebt und klumpig, sondern gleichmäßig und sämig ist.
- Geriebenen Käse hinzugeben und Teig erneut kneten.
- Aus dem Teig mithilfe von zuvor in Wasser getauchten Esslöffeln kleine Bällchen oder Nocken formen. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Die Pães de Queijo schmecken warm oder kalt.

Empadas mit Huhn (Gefüllte Teigtaschen)



Zutaten für vier bis sechs Stück:

- 150 g Hähnchenbrustfilet
- Salz
- 200 g Mehl
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni (Schärfe nach Belieben)
- 2 EL Koriander, gehackt (alternativ glatte Petersilie)
- 1 TL Paprikapulver, süß
- ½ TL Zitronenabrieb
- ½ TL Limettenabrieb
- 2 EL Limettensaft
- ½ EL Zucker
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eigelbe

Zubereitung:

- Hähnchenbrust in gesalzenem, siedendem Wasser circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Es soll zwar saftig bleiben, darf aber innen nicht mehr roh sein.
- Aus Mehl, Butter, Ei und einem halben Teelöffel Salz einen Mürbeteig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen lassen.
- Durchgegartes Hühnerfleisch in sehr feine Würfel schneiden und in eine Schale geben.
- Knoblauch pellen und in sehr feine Stücke schneiden.
- Peperoni putzen und in feine Ringe schneiden.
- Knoblauch, Peperoni, Koriander, Paprikapulver, Zitronen- und Limettenabrieb, Limettensaft, Zucker, Öl, etwas Pfeffer und Salz zum Hähnchen geben und alles gut vermischen.
- Backofen auf 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Nach dem Ruhen den Teig nochmals gut von Hand durchkneten und in vier gleich große Teile schneiden. Diese auf einer bemehlten Fläche jeweils circa 0,5 Zentimeter dick ausrollen. Jeweils ein bis zwei gehäufte Esslöffel von der Hähnchenmischung mittig auf dem Teig verteilen. Diesen wie Taschen beziehungsweise Ravioli zuklappen, Ränder gut zusammendrücken. Überschüssigen Teig gegebenenfalls abschneiden, durchkneten und zu einer weiteren Teigtasche verarbeiten.
- Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Eigelbe mit einem Pinsel verrühren, die Empadas dünn damit bestreichen, 15 bis 20 Minuten backen und goldbraun werden lassen.

Die Empadas schmecken warm oder kalt.

Papaya-Ananas-Salat mit Shrimps

Zutaten für sechs bis acht Snack-Portionen:

- 80 g Kokosraspel
- 300 g Papaya
- 300 g Ananas
- 150 g Cashewnüsse
- 24 kalte, abgekochte Shrimps ohne Schale (genussfertig; Größe nach Belieben)
- 1 EL Weißweinessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml Kokosmilch
- 3 EL Limettensaft
- 100 ml Ananassaft (möglichst Direktsaft)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne bei geringer Temperatur circa zehn Minuten goldbraun rösten. Dabei immer wieder umrühren.
- Papaya schälen, Kerne entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln.
- Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Obst in einer Salatschüssel mit Cashewnüssen, Kokosraspeln und Shrimps vermischen.
- Aus Essig, Öl, Kokosmilch, Limetten- und Ananassaft ein Dressing zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat damit anmachen. Sofort servieren.

Autorin: Anja Tanas

Zwiebelkuchen auf französische Art

Rezept von Martina Kömpel

Einfache bodenständige Gerichte ganz ohne Fleisch können richtig lecker sein. Wer gerne unkompliziert köstliche Gemüsegerichte auf den Teller bringt, für den ist Martina Kömpels knuspriger Zwiebelkuchen genau das Richtige.



Zutaten für zwei Kuchen (reicht für acht Personen):

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 TL Wasser
- 1 Prise Salz
- 6 EL Paniermehl bzw. Brotkrumen
- Backpapier
- 1 Kuchenform mit circa 26 cm Durchmesser

Für den Belag von zwei Kuchen:

- 800 g rote Zwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl
- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Käse (zum Beispiel Mozzarella oder Raclette-Käse)
- 4 Scheiben Graubrot vom Vortag

- 4 EL Butter

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Mürbeteig gut mit den Händen verkneten, zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
- Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl sanft anschwitzen.
- Für die Eier-Milch-Sahne-Mischung vier Eier und ein Eigelb mit der Sahne und der Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Käse und das Graubrot in Würfel (1 x 1 Zentimeter) schneiden. Die Graubrotwürfel mit zwei Esslöffeln Butter in einer Pfanne rösten.
- Den Teig in zwei Portionen aufteilen, denn er reicht für zwei Kuchenformen. Jeweils eine Hälfte in Größe der Kuchenform auf einem Backpapier ausrollen.
- Zwei weitere Backpapiere in Größe der Kuchenform mit Butter bestreichen. Darauf jeweils drei Esslöffel Semmelbrösel beziehungsweise Paniermehl verteilen und auf diese wiederum den ausgerollten Teig legen. Das Ergebnis ist ein mit Butter bestrichenes Backpapier, auf
- dem die Semmelbrösel liegen, darüber der ausgerollte Teig.
- So in die Kuchenform legen. Darauf die Zwiebeln, den Käse, die Eier-Milch-Sahne-Masse und die gerösteten Brotcroûtons verteilen. Die beiden Kuchen nacheinander im Ofen bei 160 Grad Celsius Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Wer nur einen Zwiebelkuchen für ungefähr vier Personen backen möchte, der halbiert sämtliche Zutaten.

Autorin: Anja Koenzen

Tapas-Variationen

Rezepte von Martina und Moritz

Gebackene Manchego-Schnitten

Schnell gemacht und einfach köstlich. Statt des spanischen Manchegokäses (Schafkäse aus der Region Kastilien-La Mancha) kann man ebenso gut einen kräftigen Bergkäse verwenden. Als Brot nimmt man entweder Ciabatta oder ein anderes italienisches oder spanisches Weißbrot. Oder einfach ein kräftiges Grau- oder Bauernbrot.

Wichtig: Es darf nicht zu frisch sein, damit es sich in wirklich sehr dünne Scheiben aufschneiden lässt. Am besten mit der Aufschnittmaschine, nicht mehr als höchstens zwei bis drei Millimeter stark.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 12-16 Brotscheiben (wie oben beschrieben)
- 12-16 dünne Käsescheiben
- 2-3 rote Spitzpaprika (nach Belieben auch 1 scharfe Chilischote)
- Frühlingszwiebeln
- Rosmarin
- Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Die Brotscheiben ausbreiten. Auf die Hälfte der Scheiben Käsescheiben legen, die möglichst nicht überstehen, sondern exakt zugeschnitten sind. Die Paprika in Scheibchen schneiden

- und darauf verteilen, ebenso die scharfe Chilischote, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Rosmarin.
- Jeweils mit einer zweiten Brotscheibe abdecken und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten in Olivenöl braten. Dabei sanft bräunen. Die Brotschnitten zu mundgerechten Bissen schneiden und auf einer Platte anrichten.

Zitronenkartoffeln

Dafür am besten kleine Kartoffelchen aussuchen, möglichst alle von derselben Größe.

Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1,5 kg kleine festkochende Kartoffelchen
- 2 EL Olivenöl
- 1 gehäufter TL grobes Meersalz
- Schale und Saft einer Zitrone

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. In einer unbeschichteten Pfanne oder einem möglichst breiten Topf, in dem alle Kartoffeln Kontakt mit der Bratfläche haben, das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin kräftig anrösten. Immer wieder den Topf schütteln, damit sie rundum bräunen. Dann mit Salz bestreuen, eine kleine Kelle Wasser angießen und sofort den Topf, beziehungsweise die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Auf niedriger Hitze, je nach Größe in rund 15 Minuten gar kochen. Dabei verdampft das Wasser, die Kartoffeln beginnen wieder zu braten. Jetzt die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft zufügen.
- Den Topf nochmals abdecken, bei starker Hitze zwei bis drei Minuten braten, dabei die Kartoffeln mehrmals wenden.

Albondigas: Würzige Hackfleischbällchen

Als Tapa würzt man sie in Spanien gerne mit Pinienkernen, gehackten Datteln und zerkrümelten Chilis. Aber natürlich gehört auch hier eingeweichtes Weißbrot zum Auflockern hinein.

Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 100 g altbackenes Weißbrot
- 100 ml Weißwein zum Einweichen
- 1 Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Handvoll glatte Petersilienblätter oder Koriandergrün
- 500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- 2 Eier
- 4 Datteln
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL süßes Paprikapulver
- etwas Cayennepfeffer oder Chiliflocken (Pul biber)

Außerdem:

- Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit dem Weißwein tränken. Eine halbe Stunde lang zugedeckt ziehen lassen, bis das Brot gut durchgeweicht ist.
- Die Zwiebel sehr klein würfeln, den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl langsam weich dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Die Pinienkerne hinzufügen und die auch sehr fein gehackte Petersilie untermischen. Etwas zusammenfallen lassen.
- Schließlich unter das Hackfleisch mischen, dabei auch das eingeweichte Brot und die Eier einarbeiten. Die Datteln entsteinen, fein hacken und ebenfalls unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen und mit Cayennepfeffer oder Chiliflocken nach Gusto schärfen.

- Aus diesem Teig mit angefeuchteten Händen kleine, höchstens walnussgroße Kugeln formen. In etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne rundum braun braten – immer wieder wenden, damit die Hackfleischbällchen rundum gleichmäßig bräunen.

Autoren: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Partydrinks

Rezepte von Nic Shanker

Gin Tonic und Shrubs – zwei Party-Trends, die der Düsseldorfer Barkeeper Nic Shanker diesmal thematisieren wird.

Traditionell hergestellter Sirup, nichts anderes ist ein Shrub. Und doch ist er etwas Besonderes, denn Essig ist eine wichtige Zutat. Klingt gewöhnungsbedürftig, doch der leicht säuerliche, fruchtige Geschmack der Shrubs überzeugt jeden Skeptiker. Eine Essignote kann man allenfalls erahnen. Nic Shanker bereitet seine ganz eigene Shrub-Version. Er macht ihn mit Rum zubereitet zum aufregenden Partydrink. Einen intensiven, frischen Geschmack hat auch das selbst zubereitete Tonic Water von Nic Shanker. Mit einem guten Gin gemixt sorgt es für einen stilvollen Einstieg in die Gartenparty.

1. Pfirsch-Rum-Shrub (nach Nic Shanker)



Zutaten für ca. 1,3 Liter:

- 5 Weinbergpfirsiche (auch unter: Plattpfirsich; alternativ: 4 große Pfirsiche)
- 1 frischer Zweig Rosmarin
- 200 ml Weißweinessig
- 500 ml Rum

- 500 g Zucker
- 500 ml stilles Wasser
- großes Schraubglas (2 Liter)
- Mixen mit z.B. gekühltem Prosecco oder Tonic Water

Zubereitung:

- Das Fruchtfleisch der Pfirsiche in Würfel schneiden und in das Schraubglas füllen.
- Rosmarinzweig in drei Teile schneiden und dazugeben.
- Nacheinander Weißweinessig, Rum, Wasser und Zucker dazugeben.
- Das Glas zuschrauben und 30 Sekunden lang schütteln.
- Einen Tag oder länger in den Kühlschrank stellen, ab und zu schütteln, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Vor dem Genuss durch ein Sieb abseihen. Im Verhältnis 1:6 in einem Glas z.B. mit eiskaltem Prosecco, Tonic Water o.ä. mischen.
- In einem gut verschließbaren Gefäß kann man den Pfirsich-Rum-Mix gut einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Optisch besonders ansprechend ist es, wenn man kleingewürfelte, frische Pfirsiche oder Rosmarinnadeln mit ins Glas gibt.

Kleine Getränkekunde

Shrub:

Ein Shrub ist ursprünglich alkoholfrei und ist eine der ursprünglichen Arten, Früchte zu konservieren. Erst werden die Früchte in Essig eingelegt. Dann geht es damit in die Presse und der abgeseigte Sud wird mit Zucker aufgekocht. Shrub ist der amerikanische Ausdruck, der geht zurück auf das arabische Sharab, übersetzt: Sirup. Wie ein Sirup wird ein Shrub deshalb mit Wasser verdünnt getrunken.

Rum:

Nicht nur als Mixgetränk feiert Rum derzeit ein Comeback. Der aus Zuckerrohr gebrannte Schnaps hatte bereits in den 70ern einen Hype (Rum-Cola!). Inzwischen sind es jedoch EdelRums, in besonderen Fässern gelagert, die Liebhaber begeistern. Getrunken werden sie weniger in Cocktails,

sondern wie ein guter Whiskey, pur, auf Eis oder mit einem Spritzer Soda. Nic Shanker empfiehlt für die Rum-Degustation ein klassisches Nosing-Glas, wie es auch für Weinproben genutzt wird.

2. Tonic Water (alkoholfrei)



Zutaten für ca. 600 ml Sirup:

- 1 l Wasser
- 10 g Chinarinde (aus der Apotheke)
- 1 Tütchen Zitronensäure (aus der Backwarenabteilung)
- 5 Stängel Zitronengras
- 1 Bio-Limette
- 200 g Zucker

Zubereitung:

- Wasser in einem Topf erhitzen.
- Chinarinde und Zitronensäure dazugeben.
- Das Zitronengras längs halbieren, die untere, dicke Stelle leicht anquetschen und in den Topf geben.
- Die Schale der Limette mit einem Sparschäler dünn abschneiden und zusammen mit dem Zucker zufügen. Alles gut umrühren.
- Das Ganze etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwas mehr als die Hälfte reduziert ist.

- Den Sirup abseihen und noch heiß in eine verschließbare Flasche füllen.
- Je nach persönlichem Geschmack (ungefähres Mischungsverhältnis 1:10) kann man den Tonic-Sirup mit Mineralwasser auffüllen - fertig ist das Tonic Water.

Kleine Getränk Kunde

Tonic Water:

Der sauer-süß-bittere Geschmack des Tonic Water wird vor allem durch das Chinin der Chinarinde verursacht. Bis heute gibt es keinen Ersatzstoff, der denselben Geschmack hervorruft. Chinarinde stammt von einem südamerikanischen Baum und galt schon bei den Indianern als fiebersenkend. Weil Chinin auch den Appetit anregt, wird Tonic Water gerne vor dem Essen mit Gin als Aperitif gereicht. In den britischen Kolonien wurde beim Gin-Tonic immer auch die Malaria-Prophylaxe betont – ein Drink als angenehme „Medizin“.

Zuviel an Chinarinde kann allerdings Schwindel, Ohrensausen, Sehstörungen bis zum Herztod verursachen. Deshalb ist der Chiningehalt auf 5 mg/l in Fertiggetränken begrenzt. Tonic Water ist deshalb definitiv kein Getränk für Kinder.

Gin:

Einst war Gin das Nationalgetränk der Briten. Es ist ein aus Gerste oder Roggen destillierter Alkohol, der in einem zweiten Brennvorgang mit Wacholderbeeren aromatisiert wurde. In den heutigen Gin-Sorten, die inzwischen weltweit hergestellt werden, sind diverse andere Kräuter (Botanicals) enthalten – bis zu 47 verschiedene Gewürze beispielsweise in einem Gin aus dem Schwarzwald.

Es gibt eine Gin-Sorte, die mit Gurkenauszügen versehen ist. Als Gin Tonic wird hierbei gerne eine Scheibe Gurke dazugegeben. Ansonsten sollte Gin Tonic allerdings mit Zitronen- oder Limettenscheiben serviert werden.

3. Gin-Basil-Smash



Zutaten für ein Longdrink-Glas:

- ½ Bio-Zitrone
- 6 cl Gin
- 2 cl Zuckersirup
- 2 Zweige Basilikum
- Eiswürfel

Weitere Utensilien:

- Mixbecher, Stößel und Barsieb

Zubereitung:

- Bio-Zitrone in kleine Stücke schneiden und mit dem Stößel im Mixbecher zerstoßen.
- Gin und Zuckersirup dazugeben.
- Die Basilikumblätter auf eine Hand legen und mit der anderen Hand darauf klatschen (das öffnet die Zellen und lässt das Aroma der Blätter besser in die Flüssigkeit übergehen). Die Blätter in den Mixer geben.
- Mit Eiswürfeln auffüllen, den Mixbecher verschließen und gut shaken.

- Den Inhalt des Mixbechers über ein Barsieb in ein Longdrinkglas geben, Eiswürfel dazugeben und mit einem kleinen Basilikumzweig garnieren.

Kleine Getränkekunde

Gin Basil Smash:

Knapp sieben Jahre alt ist der Gin Basil Smash. Ein Hamburger Barkeeper, Jörg Meyer, hat ihn erfunden und erregte damit bundesweite Aufmerksamkeit. Dass man mit Küchengewürzen Cocktails zubereitet, war bis dato eher ungewöhnlich. Somit gilt der Gin Basil Smash als erster Cocktail im Cuisine Style. Die wunderbar zueinander passenden Aromen machen ihn jedenfalls zu einem einzigartigen Drink.

Autor: Georg Lembeck

© WDR Köln 2016