

Party-Snacks für die Feiertage | 16.12.2017

Schinken-Käse-Hörnchen	2
Käse-Windbeutelchen.....	4
Gurkentaler mit Frischkäse und Kaviar	6
Garnelenspießchen auf Couscous-Salat	7
Mini-Tarte-Tatin	9
Gebackene Wan Tans.....	11
Ban Cuon – vietnamesische Reispapier-Röllchen.....	13

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/party-snacks-feiertage-100.html>

Party-Snacks für die Feiertage



Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

An den Weihnachtsfeiertagen hat man endlich Zeit, sich gegenseitig zu besuchen. Nach den üppigen Festmahlzeiten sind die Gäste schon mit einem kleinen Happen rundum glücklich - vielleicht sogar aus der Hand. Deshalb zeigen wir diesmal eine Auswahl von Mini-Leckerbissen, die man vorbereiten kann und die einem nach all den vielen süßen Sachen vom bunten Teller sicher schmecken.

Schinken-Käse-Hörnchen

Diese hübschen Hörnchen aus Blätterteig kann man schon fix und fertig in der Kühltruhe parat haben. Dort bleiben sie frisch und sind bei Bedarf in wenigen Minuten aufgebacken. Den Blätterteig kann man getrost fertig kaufen, er schmeckt prima - besser kann man ihn selber kaum machen.



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 1 Paket Butterblätterteig
- 100 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben
- 100 g Bergkäse in dünnen Scheiben
- 100 g Frischkäse
- 1 TL Senf
- Paprikapulver
- Petersilie
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Zubereitung:

- Die Blätterteigplatten nebeneinander liegend auftauen lassen, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem messerrückendünnen langen Teigband ausrollen. Längliche Dreiecke ausschneiden - je kleiner die Hörnchen, desto feiner.
- Schinken und Käse würfeln, mit Frischkäse mischen, mit Senf und Paprika würzen. Gehackte Petersilie unterrühren.
- Jeweils einen Teelöffel dieser Füllung auf die breite Seite der Teigdreiecke setzen. Von dort her aufwickeln und mit der Spitze nach oben zum Hörnchen biegen.

- Die Hörnchen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech setzen. Mit Eigelb einpinseln, das mit Milch glatt gequirlt wurde.
- Bei 200 Grad (Heißluft/220 Grad Ober- & Unterhitze) im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten (je nach Größe der Hörnchen) goldbraun backen.

Servieren: Am besten sind sie lauwarm – also nur etwas auskühlen, auf einem mit Tortenspitze bedeckten Teller zu Tisch bringen.

Getränk: Ein eleganter Bissen zum Glas Sekt oder Champagner.

Käse-Windbeutelchen

Dafür muss man zunächst einen Brandteig herstellen. Vor dem haben viele Respekt, aber es ist im Prinzip ganz einfach. Deshalb hier das Geheimnis, wie er garantiert gelingt.



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 325 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 125 g Butter
- 275 g Mehl
- 5 Eier
- 250 g Bergkäse (kann aber auch eine Mischung aus übrig gebliebenen Käsestücken sein)

Außerdem:

- 1 Ei zum Bepinseln

Zubereitung:

- Für den Brandteig das Wasser in einem Topf aufkochen, der groß genug sein sollte, den gesamten Teig später aufzunehmen. Salz und Butter zufügen und erhitzen, bis die Butter schmilzt.
- Dann das Mehl mit Schwung auf einmal hineinschütten, dabei mit dem Kochlöffel rühren, damit sich alles zu einem glatten Teigklumpen verbindet.
- Sobald sich ein weißer Film am Topfboden zeigt, meist nach einer halben Minute, den Topf vom Herd ziehen.

- Unter Rühren etwas abkühlen lassen. Dann nacheinander die Eier zufügen und mit dem Kochlöffel einarbeiten. Erst das nächste Ei untermischen, wenn das vorige vollkommen verschluckt ist.
- Am Ende ist ein weicher, glänzender, fester Teig entstanden. Wenn er nur noch handwarm ist, den gewürfelten Käse zugeben.
- Mit zwei Löffeln Häufchen in etwas Abstand voneinander auf ein mit Backpapier bedecktes Blech setzen.
- Mit glattgequirltem Ei einpinseln und bei 200 Grad (Heißluft/ 210 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Getränk: Zum Glas Wein, Sekt oder zum Aperitif, zum Beispiel zum Kir – das ist ein leichter Weißwein, mit einem Schuss Likör von schwarzer Johannisbeere versetzt.

Gurkentaler mit Frischkäse und Kaviar

Sehen bildschön aus, machen wenig Mühe und dafür großen Eindruck.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1-2 schlanke Salatgurken (nach Größe)
- 250 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Zitronenschale
- frischer Dill und Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 Glas Forellen-Kaviar (ca. 50 g)

Zubereitung:

- Die Salatgurke mit dem Sparschäler so schälen, dass rundum feine Streifen stehen bleiben. Quer in halb Zentimeter dünne Scheiben schneiden.
- Frischkäse mit Salz, Pfeffer, mit etwas Zitronensaft und der fein abgeriebenen Zitronenschale würzen. Einen Schuss Olivenöl hinzufügen und die feingehackten Kräuter unterrühren. Jeweils einen Klecks Frischkäse auf jede Gurkenscheibe streichen und einen halben Teelöffel Kaviarperlen obenauf setzen.

Tipp: Man kann alles vorbereiten: Gurkenscheiben, Frischkäse fertig würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Scheibchen bestreichen und auf einer Platte hübsch anrichten.

Garnelenspießchen auf Couscous-Salat

In kleine Portionsgläschen gefüllt, übersteht der Salat auch die längste Partynacht. Die Spießchen kommen immer jeweils frisch obenauf, quer über den Glasrand gelegt.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

Couscous-Salat:

- 150 g Couscous-Grieß
- ¼ l Hühnerbrühe
- Saft von 1-2 Zitrone (man kann auch das Zitronenfleisch fein gewürfelt hinzu geben)
- etwas Zitronenschale
- 2-3 Tomaten
- ½ grüne Paprika
- ½ gelbe Paprika
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- ½ Gurke
- 1-2 Stangensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Ingwer (feingewürfelt)
- 1 EL Knoblauch (feingewürfelt)
- 1-2 rote Chilischoten (ohne Kerne fein gehackt)
- 1 dicker Bund glatte Petersilie, Koriandergrün oder Minze (oder eine Mischung)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Ras el Hanout
- 2-3 EL Olivenöl

Garnelen:

- 12 bis 16 Garnelen (nach Größe)
- 1 gehäufte TL Speisestärke
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL helle Sojasauce
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Für den Salat den Grieß in einer Schüssel mit kochender Brühe begießen, gut durchmischen, auch Zitronensaft und etwas Zitronenschale (wer mag, gibt auch das Zitronenfleisch dazu) zufügen und quellen lassen.
- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, nach kurzer Zeit mit eiskaltem Wasser abschrecken, dann die Haut abziehen. Fruchtfleisch würfeln und mitsamt den Kernen zum Couscous geben.
- Die Paprika entkernen (eventuell mit dem Sparschäler häuten) und alle anderen Gemüse halbzentimeterklein würfeln und hinzufügen.
- Zwiebel häuten, sehr fein würfeln und mit dem ebenso fein gewürfelten Ingwer und Knoblauch sowie Chili unter den Grieß mischen.
- Koriander- oder Petersilienblätter abzupfen und mit einem großen Messer fein hacken. Ebenfalls unter den Grieß mischen. Mit Salz, Pfeffer, Ras el Hanout kräftig würzen. Olivenöl unterrühren.
- Garnelen längs halbieren und - wenn nötig - den Darm entfernen. Mit Speisestärke überpudern, Sesamöl und Sojasauce zufügen und innig mischen.
- Die Garnelenhälften auf Bambusspießchen fädeln, jeweils zwei bis drei Hälften pro Spieß. In einer Pfanne in heißem Öl auf beiden Seiten rasch braten. Dabei mit Salz und Pfeffer sowie einer Zuckerprise würzen. Gehackten Koriander darüber streuen.

Servieren: Den Salat nochmals abschmecken, eventuell mit Zitronensaft die Säure verstärken und auf Salz achten. Je einen Spieß quer obenauf legen.

Mini-Tarte-Tatin

Auch wenn der Bunte Teller um die Feiertage allgegenwärtig ist und man eigentlich kaum mehr Lust auf etwas Süßes hat, sind diese kleinen Apfeltörtchen hochwillkommen, weil sie so herrlich erfrischend sind.



Zutaten für acht bis zwölf Personen:

- 1 Paket Butterblätterteig
- 4-5 säuerliche Äpfel
- Zitronensaft
- 100 g Butter
- 100-150 g Zucker
- Zitronenschale

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Damit sie hell bleiben, mit Zitronensaft einreiben.
- In einer Pfanne Butter und Zucker zum hellen Karamell kochen und dabei etwas abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.
- Die Apfelviertel mit der Rundung nach unten hineinsetzen und einige Minuten köcheln, bis sie davon gut durchdrungen sind.
- Mit zwei Löffeln jeweils ein Apfelviertel packen und in Muffin Förmchen betten. Auch hier die Rundung nach unten und ebenfalls den übrigen Karamell darüber verteilen.
- Den Blätterteig auftauen, aufeinanderstapeln und ausrollen. Kreis ausstechen vom Durchmesser der Muffin Förmchen. Über jedes Apfelviertel jeweils den Teig rund breiten.
- Für ca. 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben: bei 200 Grad (Heißluft /22 Grad Ober-& Unterhitze).

Servieren: Die Apfelmüchlein aus den Förmchen lösen, stürzen und auf Tellern anrichten. Dazu passt ein Schlag halbsteif geschlagener Sahne.

Getränk: Natürlich passt auch hier ein Glas Sekt oder ein heißer und frischer Kaffee/Espresso.

Gebackene Wan Tans

Unwiderstehlich: Knusprig, würzig und zart. Die Teighüllen dafür kauft man fertig im Asialaden. Man findet sie in der Tiefkühltruhe. Sie bestehen aus einer Art Nudelteig, jedoch ohne Eier, sind hauchdünn ausgewalzt und quadratisch zugeschnitten. Man taut sie am besten im Kühlschrank auf, entnimmt nacheinander so viele Blätter wie benötigt werden und kann am Ende den restlichen Stapel wieder einfrieren. Wichtig: Der Teig darf weder zu feucht werden, sonst klebt er nach dem nächsten Auftauen unrettbar zusammen, noch austrocknen. Deshalb immer gut verschlossen halten, am besten in einer Plastiktüte.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1 Päckchen Wan Tan Hüllen aus dem Asienladen.
- Füllung:
- 2 EL getrocknete chinesische Morcheln (Mu-Err-Pilze)
- 300 g Hackfleisch (vom Hähnchen, Schwein, Rind oder eine Mischung)
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Sojasauce
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Bleichsellerie
- 1 EL feingehackte Möhre
- ½ Lauchstange
- 2 EL neutrales Öl
- 1 TL gewürfelter Ingwer
- 1 TL gewürfelter Knoblauch
- ½ TL feingewürfelter Chili
- ½ rote Paprika

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Sojasauce
- Koriandergrün

Außerdem:

- 1 Eiweiß
- Öl zum Frittieren

Hoisinsauce:

- 3-4 EL Hoisinsauce (aus dem Glas)
- ½ Orange (Saft und abgeriebene Schale)

Zubereitung:

- Die Wan Tan-Hüllen auftauen und zugedeckt bereithalten.
- Für die Füllung die schwarzen Pilze in einer Schüssel mit kochendem Wasser bedecken und einige Minuten einweichen. Dann Wurzelenden entfernen, die Pilze grob hacken.
- Das Fleisch mit Speisestärke, Sesamöl und Sojasauce durchkneten.
- Frühlingszwiebeln, Möhren und das Weiße vom Lauch in feine Würfel schneiden.
- Erdnuss- und Sesamöl im Wok erhitzen. Zuerst Ingwer, dann Knoblauch und Chili zufügen und gut umrühren. Nacheinander auch die vorbereiteten Gemüswürfel und eingeweichten, grob gehackten Trockenpilze hinzu geben.
- Unter Rühren eine Minute braten, dabei salzen, pfeffern, mit einer Prise Zucker und Sojasauce würzen.
- Schließlich einen Moment abkühlen lassen und mit dem rohen Hack vermischen.
- Jeweils einen Teelöffel davon in ein Teigblatt packen: Das Teigblatt mit Eiweiß einpinseln, damit es gut zusammenhaftet. Einen Löffel Füllung auf eine Ecke setzen, die freie Fläche darüber klappen. Zu einem Dreieck falten und rundum gut zusammendrücken, damit die Füllung nicht herausquillt.
- Die Dreiecke in heißem Öl schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen.

Servieren: Auf einer mit Salatblättern ausgelegten Platte anrichten. Einen Dip dazu reichen, der schnell aus Hoisinsauce und Orangensaft und Orangenschale angerührt ist.

Getränk: Dazu passt am besten Ingwer- oder grüner Tee.

Ban Cuon – vietnamesische Reispapier-Röllchen

Im Prinzip die gleiche Füllung, allerdings wird hier das Hackfleisch am Ende ganz kurz mitgebraten. Die Röllchen werden im Dampf gegart und dann mit der Hand oder mit Stäbchen verspeist.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 8-16 Reispapierblätter (Asialaden)

Füllung:

- 2 EL chinesische Morcheln
- ½ rote Paprika
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL neutrales Öl,
- 1 TL Sesamöl
- 1 gehäufter EL fein gewürfelter Ingwer
- 1 EL feingehackter Knoblauch
- ½ TL feingehackte entkernte Chili
- 2 EL feingewürfelte Möhren
- ½ Lauchstange
- 1 Stange Bleichsellerie
- 300 g Hackfleisch (wie oben)
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Sojasauce
- Koriandergrün

Außerdem:

- 2-3 EL Fischsauce
- 1 EL Sesamöl
- Koriandergrün
- 2 EL Brühe (oder Wasser)

Soja-Ingwer-Dip:

- 3 EL Sojasauce
- 1-2 EL Hühnerbrühe
- 2 EL Fischsauce
- Zitronensaft
- 1 TL feingeriebenen Ingwer
- etwas feingehackten Koriander
- Salz
- ½ TL Zucker

Zubereitung:

- Die Reispapierblätter einzeln kurz unter kaltes Wasser halten, dann mit der glatten Seite nach unten auf ein feuchtes Tuch breiten (oder ein glattes befeuchtetes Brett und dann mit einem feuchten Tuch bedecken). Darauf achten, dass die Blätter einander nicht berühren. Sie kleben sonst untrennbar zusammen.
- Für die Füllung die Morcheln mit kochendem Wasser bedecken und einige Minuten einweichen. Dann Wurzelenden entfernen, die Pilze grob hacken.
- Zwiebeln fein hacken, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Im Wok neutrales und Sesamöl erhitzen, Ingwer, Knoblauch, Chili unter Rühren anbraten, dann auch Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie zufügen und schließlich das Hackfleisch (vorher wie bei den Wan Tans würzen).
- So lange braten - dabei zerpfücken und zerdrücken -, bis das Fleisch seine rohe Farbe verliert. Dabei mit Salz, Pfeffer, eine Zuckerprise, Fischsauce und einem Schuss Brühe würzen. Feingeschnittenen Koriander zufügen.
- Jeweils zwei Esslöffel davon in der Mitte jedes eingeweichten Reispapierblatts als Streifen verteilen. Das Reispapier aufwickeln, so dass die Füllung davon umschlossen ist. Sofort auf eine mit Öl bepinselnde Platte betten – auch hier darauf achten, dass sich die Röllchen nicht berühren, weil sie sonst nicht mehr voneinander zu lösen sind.
- Mit Fischsauce und Sesamöl beträufeln und im Dampf etwa 8 Minuten garen (bei 90 bis 100 Grad).

Tipp: Man kann die Röllchen auch direkt auf hübsche Teller betten, mit etwas Sesamöl und Brühe beträufeln, und im asiatischen Dampfkorb dämpfen.

Servieren: Mit dem Soja-Ingwer-Koriander Dip anreichen. Hierzu werden alle angegebenen Zutaten miteinander verrührt.

Getränk: Grüner Tee oder ein aromatischer, trockener Weißwein, etwa Muskateller, Scheurebe oder Sauvignon Blanc.