

SUSANNE WALTER

FINGERFOOD

Partyhäppchen ohne Besteck

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Essbare Schälchen

- 4 Partyfood im handlichen Format
- 6 Damit es für alle reicht ...
- 7 Party-Getränke selbst gemacht
- 64 Ideen für Party-Büfets

Umschlagklappe hinten:

Hoch die Suppentassen!

... Und andere Gelegenheiten

8 ZUM KNABBERN

- 10 Torteletts mit Kräuterguss
- 12 Grissini mit Fleur de Sel
- 13 Käsegebäck
- 14 Focaccia mit Kirschtomaten
- 16 Mediterrane Teigschnecken
- 17 Curry-Cashewnüsse





18 MIT FLEISCH, FISCH & CO.

- 20 Miniburger Classic Style
- 22 Chorizo-Tortilla-Würfel
- 23 Speckdatteln
- 23 Parmaröllchen
- 24 Chickendrums Teriyaki
- 25 Spicy Lammfiletspieße
- 26 Sommerrollen mit Ente
- 28 Forelle auf Roggen-Knäcke
- 29 Gebeizter Lachs auf Chips
- 30 Garnelen-Ananas-Spieße
- 32 Wan-Tans mit Krabbensalat

34 FÜR VEGGIE-FANS

- 36 Zweierlei Minipizzas
- 38 Crostini mit Pilzen
- 39 Ricotta-Zwiebel-Quiche
- 40 Salatröllchen mit Melone
- 42 Falafeltaschen mit Krautsalat
- 44 Papadams mit Guacamole
- 45 Kürbis mit Ziegenkäse
- 46 Filo-Spinat-Strudel
- 48 Gefüllte Tomaten
- 49 Auberginenröllchen

50 JE KLEINER, DESTO SÜSSER

- 52 Schokoladentarte
- 54 Churros mit Schokolade
- 55 Honigkuchen mit Kräutern
- 56 Kleine Apfelstrudel
- 58 Sahnelikörtrüffel
- 59 Weiße Honigrüffel
- 60 Register
- 62 Impressum



TORTELETTS MIT KRÄUTERGUSS

Außen krosser Teig, innen raffinierte Füllung! Mein Gäste lieben diese aromatischen Häppchen zu einem Glas gut gekühltem Sekt oder Prosecco.

Für den Mürbeteig:

15 g geriebener Parmesan

120 g Mehl

½ TL Salz | 1 Prise Zucker

70 g weiche Butter | 1 Eigelb

Für den Guss:

80 g gemischte Kräuterblättchen (z. B. Petersilie, Oregano, Schnittlauch)

80 g Sahne

80 ml Milch | 1 Ei

Salz | Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Für den Belag:

1 kleine Birne

3 EL Haselnusskerne

Außerdem:

12 Tortelettförmchen (7 cm Ø)

1 EL weiche Butter für die Förmchen

150 g getrocknete

Hülsenfrüchte

Mehl zum Arbeiten

Kräuterwürzig

Für 12 Stück |

1 Std. Zubereitung |

30 Min. Ruhen | 30 Min. Backen

Pro Stück ca. 240 kcal,

6 g EW, 16 g F, 17 g KH

1 Für den Teig Parmesan, Mehl, Salz, Zucker, Butter in Stücken und Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2 Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Förmchen mit Butter einfetten. Den Teig in 12 gleich große Portionen teilen und je eine Portion mit den Fingern gleichmäßig in die Förmchen drücken, jeweils mit Backpapier belegen. Die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. hellbraun backen.

3 Die Kräuterblättchen waschen und trocken schleudern. Einige beiseitelegen und die übrigen hacken. Kräuter, Sahne und Milch mit einem Pürierstab pürieren. Das Ei dazugeben und kurz untermixen. Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4 Inzwischen für den Belag die Birne waschen, längs vierteln und entkernen. Jedes Viertel in 3 Stücke schneiden. Die Haselnusskerne grob hacken. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

5 Guss in die Förmchen füllen, mit je 2 Birnenstücken und gehackten Haselnüssen belegen. Im Ofen weitere 10 – 15 Min. backen, bis der Guss gestockt ist. Torteletts herausnehmen, vorsichtig aus den Förmchen lösen, mit Kräutern garniert servieren.

TIPP

Anstatt Birne und Nüsse passen auch 200 g gesalzene und gepfefferte gebratene Pfifferlinge als Belag.





CHICKENDRUMS TERIYAKI

12 Hähnchenunterkeulen (ca. 1,2 kg) | 50 g frischer Ingwer | 4 Knoblauchzehen | 2 Schalotten | 1 TL schwarze Pfefferkörner | 2 rote Chilis | 2 Limetten | 75 ml trockener Sherry (ersatzweise Miso-Brühe) | 120 g Honig | 80 ml helle Sojasauce | 1 EL Fischsauce | 3 EL ungesalzene, geröstete Erdnüsse

Gut vorzubereiten

Für 12 Stück | 25 Min. Zubereitung | 4 Std. oder über Nacht Marinieren | 1 Std. 20 Min. Backen
Pro Stück ca. 195 kcal, 24 g EW, 10 g F, 10 g KH

1 Die Haut der Unterkeulen knapp oberhalb des Knochengelenks rundum einschneiden (so liegt am Ende der Knochen zum Greifen frei) und in eine flache Form legen. Für die Marinade Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Chili-

schoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Saft der Limetten auspressen.

2 Limettensaft, Sherry, Honig, Sojasauce und Fischsauce verrühren. Ingwer, Knoblauch, Schalotten, Pfeffer und Chiliwürfel dazugeben und unterrühren. Die Marinade über den Unterkeulen verteilen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank marinieren, dabei einmal durchmischen.

3 Den Backofen auf 200° vorheizen. Unterkeulen mit Marinade in eine ofenfeste Form geben und im Ofen (Mitte) 60 – 80 Min. backen, dabei die Unterkeulen mehrfach wenden und immer wieder mit der Marinade begießen. Die Erdnüsse grob hacken. Die Chickendrums herausnehmen, mit Erdnüssen bestreuen und servieren.



SPICY LAMMFILETSPIESSE

2 Knoblauchzehen | je 2 Zweige Rosmarin und Thymian | 1 kleine getrocknete Chilischote | je ½ TL Koriander- und Kardamomsamen | 4 EL Olivenöl | 10 Lammfilets (ca. 600 g) | 3 rote Paprikaschoten | Salz | Pfeffer | 12 kleine Holzspieße

Zum Gäste-Verwöhnen

Für 12 Spieße |
35 Min. Zubereitung | 2 Std. Marinieren
Pro Spieß ca. 110 kcal, 14 g EW, 5 g F, 1 g KH

1 Knoblauch schälen, fein hacken. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln, Nadeln und Blättchen abzupfen. Chilischote, Koriander- und Kardamomsamen im Mörser zerstoßen. Mit 3 EL Öl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian verrühren. Die Lammfilets in Stücke à ca. 2,5 cm schneiden und in der Marinade mind. 2 Std. marinieren.

2 Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und grob schälen. Dann die Paprikahälften in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Paprikawürfel darin ca. 2 Min. andünsten, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann abkühlen lassen.

3 Die Fleisch- und Paprikawürfel abwechselnd auf kleine Holzspieße stecken. Eine Grillpfanne erhitzen, die Spieße darin rundum in ca. 4 Min. scharf anbraten. Die Lammfiletspieße aus der Pfanne nehmen und sofort heiß servieren.

TIPP

Dazu serviere ich einen Dip, angerührt aus 250 g Crème fraîche, je ½ TL gemahlenem Kreuzkümmel, schwarzen Sesamsamen und Zucker. Abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer und dem Saft ½ Zitrone.



FÜR VEGGIE-FANS

Vielfalt ist der Schlüssel zum perfekten Fingerfood-Büfett, nutzen Sie deshalb die große Bandbreite der Veggie-Küche: kräuterfrisch-mediterran, orientalisches-würzig und mal erfrischend anders. Probieren Sie sich einfach durch meine Favoriten!



FILO-SPINAT-STRUDEL

Ehrlich gesagt: Dieses Rezept ist eigentlich geklaut. Meine Schwester macht die Strudel immer, wenn ich bei ihr zu Gast bin. Ich finde sie perfekt für ein Büfett!

Für die Füllung:

- 1 Pck. TK-Spinat (ca. 450 g)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz | Pfeffer
- 50 g Pinienkerne
- 1 Bund Minze
- 200 g Schafskäse (Feta)
- 500 g Hüttenkäse
- 100 g Rosinen
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Sahne

Außerdem:

- ca. 8 EL Olivenöl für die Form und zum Bestreichen
- 6 Filoteigblätter (ca. 225 g, à 40 × 50 cm, aus dem Kühlregal)
- 1–2 EL schwarze Sesamsamen

Klassiker aus Griechenland

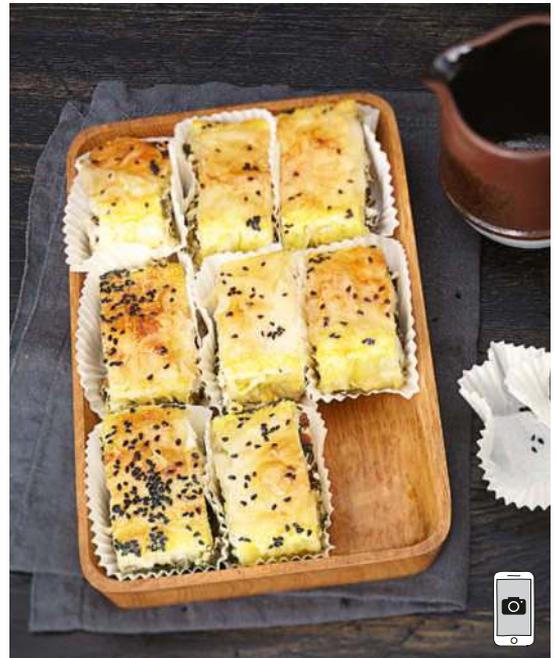
- Für 1 Auflaufform von 25 × 35 cm (30–40 Stücke) | 30 Min. Zubereitung | 45 Min. Backen
- Bei 40 Stücken pro Stück ca. 140 kcal, 5 g EW, 11 g F, 5 g KH

1 Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Aufgetauten Spinat ausdrücken und grob hacken. 3 EL Öl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 3 Min. dünsten. Die Spinatmischung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

2 Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Minze waschen und trocken schleudern, die Blättchen abzupfen und hacken. Den Schafskäse sehr fein würfeln, mit Hüttenkäse, gerösteten Pinienkernen, gehackter Minze, Rosinen und 2 Eiern unter den Spinat mischen (Bild 1). Die Füllung mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3 Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (20 × 30 cm) mit Öl einfetten. Die Filoteigblätter mit Öl bepinseln und auf die Hälfte zusammenfalten (40 × 25 cm). 3 der gefalteten Teigblätter mit Öl bepinseln, diese jeweils mit 1 Teigblatt belegen, glatt streichen und mit Öl bestreichen. Die Füllung auf dem unteren Drittel der Längsseiten in einem ca. 7 cm breiten Streifen verteilen, an den Seiten einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen (Bild 2). Die Teigblätter aufrollen und die Enden andrücken. Die Strudel mit Öl bestreichen und nebeneinander in die Form setzen.

4 Für den Guss 2 Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Strudel gießen (Bild 3). Die Strudel mit den schwarzen Sesamsamen bestreuen. Den Auflauf im Backofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in 30–40 kleine Portionen schneiden und servieren.





HÄPPCHENWEISE HOCHGENUSS

Lust auf Party und raffinierte Snacks? Dann kommt hier das schönste Fingerfood aus aller Welt. Machen Sie mit Ihren Gästen eine kulinarische Reise ohne Teller und Besteck – denn von der Hand in den Mund kann so köstlich sein!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Klein und fein: Handliches Snackfood für jeden Anlass

Feiern ohne Stress: Mit Planungshilfen und Büfettvorschlägen



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3964-1



9 783833 83964 1



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

GU