

CHRISTINA RICHON



FEINES AUS DEM GLAS

EINFACH BEEINDRUCKEND



G|U

NÜTZLICHES GLASFOOD-WISSEN

	SEITE
KLEINE GLASFOOD-KUNDE	04
DAS RICHTIGE GLAS	06
IMPRESSUM	46
ÜBER DEN TELLERRAND	48
TOTAL SEITENZAHL	49

AUF DEM TITELBILD SEHEN SIE
DAS REZEPT MARTINI ZUM LÖFFELN
VON SEITE 11

COOL GESCHICHTET

	SEITE
THUNFISCH-MANGO-TATAR	09
MARTINI ZUM LÖFFELN	11
CAPRESE MIT PESTO UND ZITRONAT	12
BÜNDNER TATAR MIT PORTULAK	15
GURKENRAITA MIT GERÖSTETEM FLADENBROT	16
WASABI-MOUSSE MIT RÄUCHERLACHS	18
EIERTÜRMCHEN MIT GRANATAPFEL AUF SALAT	20
CHAI-PIRISCHE MIT ZIEGENKÄSE UND RUCOLA	23
TOTAL REZEPTE	8

SCHICHT FÜR SCHICHT HEISS

	SEITE
ERBSEN-MINZE-CAPPUCCINO	25
SELLERIE-APFEL-SUPPE MIT ENTENBRUST	27
ASIA-EIER IM GLAS	28
JAKOBSMUSCHELN AUF HUMMUS	31
MÖHRENCREME MIT MANGO UND HÄHNCHEN	32
GEMÜSE-CURRY-CRUMBLE MIT JOGHURTSAUCE	35
TOTAL REZEPTE	6

BEEINDRUCKEN SIE MIT NEUEN
MULTI-KULTI-AROMA-KREATIONEN
BEI FAMILIENFESTEN, COCKTAILPARTIES,
STEHENPFÄNGEN, BRUNCHS,
EINWEIHUNGSFEIERN ...

SÜSSE SCHICHTARBEIT

	SEITE
ORANGEN-DATTEL-DESSERT	37
SAFRAN-TIRAMISU MIT HIMBEEREN UND LITCHIS	39
KOKOSPERLEN AUF MARINIERTEN ERDBEEREN	40
CRÈME BRÛLÉE MIT PASSIONSFRUCHT	43
TOBLERONE-MOUSSE MIT GRAPEFRUIT	44
TOTAL REZEPTE	5

ALLE 5 REZEPTE AUF EINEN STREICH:
ÜBERRASCHEN SIE EINMAL IHRE GÄSTE
MIT EINEM DESSERTBÜFETT IN MINIPORTIONEN
— MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS!



GLÄSER UND ARBEITSGERÄTE

Schicht für Schicht entsteht ein Kunstwerk, das im Glas sichtbar bleibt. Arbeiten Sie spielerisch und lassen Sie sich von frischen Lebensmitteln, Kräutern, Gewürzen und essbaren Blüten inspirieren.

1 GLÄSER Generell eignen sich alle Gläser, die in Ihrem Glasschrank stehen: Sektkelche, Dessertschalen, Champagnerkelche, Eisbecher, Likör-, Martini-, Whisky-, Wein-, Wasser-, Bowlen- und sogar Cognacgläser. Besonders schön sind auch die grazilen orientalischen Teegläschen. Für warme Speisen sind dickwandige Teelichtgläser gut, Teegläser oder Eiergläser. Bauhaus-Fans nehmen gerne den Design-Klassiker »Eierkoch« von Wilhelm Wagenfeld aus den 30er-Jahren. Für Gerichte aus dem Backofen (z. B. Crumbles) sollte das Glas feuerfest sein, dafür gibt es gläserne Auflaufförmchen.

2 ALTERNATIVEN Die Low-Budget-Variante wären einfache Joghurtgläschen oder kleine Einmachgläschen mit Bügelverschluss. Oder warum nicht Omas alte Marmeladen- und Einmachgläser aus dem Keller holen? Diese Gläser sind zudem noch relativ robust und eignen sich auch für Zubereitungen im Backofen. Leere Joghurtgläschen mit Deckelchen oder verschließbare Gläser sind besonders praktisch für Picknick, Gartenparty, Strandparty oder Kindergeburtstag. Und wenn es wirklich mal ganz viele Portionen werden sollen, gibt es durchsichtige Plastikbecher mit und ohne Standfuß zu kaufen.



3 DAS PASST REIN

- Shooter, Schnapsglas 50 ml
- Likörglas 50–100 ml
- Aperitif (Becherglas) 80 ml
- Cocktailglas 60–100 ml
- Martiniglas 150 ml
- Longdrinkglas 200–300 ml
- Whiskyglas 150–300 ml
- Tumbler 250 ml
- Margaritaglas 200–250 ml
- Weinglas 150–250 ml

4 HILFSMITTEL ZUM EINFÜLLEN Eigentlich brauchen Sie recht wenige Utensilien. Und ein wenig Handfertigkeit – das schaffen Sie auch! Damit nichts schief oder daneben geht, hier einige Tipps: Für halbflüssige Konsistenzen wie Cremes, Mousses und Pürees eignet sich ein Spritzbeutel mit verschiedenen Aufsätzen. Alternativ geht das auch mit einem Gefrierbeutel, dem man die Spitze abschneidet. Zum Schichten von Gemüse- oder Früchtewürfeln, Reis und Couscous ist ein kleiner Mokkalöffel für kleine Gläser, ein Longdrinklöffel für große praktisch. Für flüssige Speisen und Saucen: Ein Trichter oder Messbecher mit Ausgießer zum sauberen Portionieren tut sehr gute Dienste. Und last but not least für ganz Penible: zum genauen Dosieren oder um Farbtupfer zu setzen mit farbigen Sirups, Alkoholika oder anderen Flüssigkeiten eine Pipette verwenden.



CHAI-PFIRSICHE



MIT ZIEGENKÄSE UND RUCOLA

3 Pfirsiche
 200 ml Pfirsichsaft bzw. -nektar
 1 TL Chai-Marsala
 (Gewürzmischung für indischen Tee)
 1 TL Currypulver

Für die Frischkäsecreme:

150 g Ziegenfrischkäse
 2 TL gehackte Petersilie
 1/2 TL frischer Ingwer, fein gerieben

1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
 Salz | Pfeffer
 100 g Rucola

Für das Dressing:

1 EL weißer Aceto balsamico
 2 EL Mandelöl oder neutrales Öl
 Salz | Pfeffer
 2 EL Cashewkerne, grob gehackt

Für 6 Gläser à 200 ml | Zubereitung **35 Min.** | Pro Glas ca. **165 kcal, 7 g EW, 10 g F, 11 g KH**

1 Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Pfirsichsaft, Chai-Gewürz und Curry in einem Topf zum Kochen bringen. Pfirsiche darin bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen. Aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen, häuten und würfeln. Den Sud sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

2 Für die Käsecreme alle Zutaten mischen und mit etwas Sirup zu einer glatten Creme verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Pfirsichwürfel auf die Gläser verteilen, Käsecreme darübergeben. Rucola waschen, trocken tupfen und putzen. Dekorativ über die Creme häufen und mit dem Dressing und kaltem Sirup beträufeln. Cashewkerne trocken in einer Pfanne rösten und darüberstreuen.

MEIN SERVIERTIPP

Fladenbrot mit Sesam leicht toasten, in schmale Streifen schneiden und über die Gläschen legen.

KOKOSPERLEN

AUF MARINIERTEN ERDBEEREN



400 ml Kokosmilch

100 ml Milch

2 Stängel Zitronengras

70 g Sago-Perlen (Tapioka-Stärke; Reformhaus)

Salz | 40 g Zucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

500 g Erdbeeren

1 EL Limettensaft

3 EL Orangensirup (gut sortierter Getränkehandel; oder Holundersirup)

Für 6 Gläser à 250 ml | Zubereitung 25 Min. | Kühlzeit 30 Min.

Pro Glas ca. **130 kcal, 1 g EW, 1 g F, 28 g KH**

1 Kokosmilch und Milch zum Kochen bringen. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, die Stängel halbieren und mit einem breiten Messerrücken etwas zerquetschen. Mit Sago, 1 Prise Salz, dem Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in die Milch geben. Bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Vollständig auskühlen lassen und das Zitronengras herausnehmen.

2 Die Erdbeeren vorsichtig waschen. 6 sehr schöne kleine Erdbeeren zur Seite legen. Die übrigen putzen, trocken tupfen, vierteln und mit 1 Päckchen Vanillezucker, Limettensaft und Orangensirup mischen. Auf die Gläser verteilen und mit der Kokosmasse bedecken. Mit den übrigen Erdbeeren dekorieren und abschließend mit Sirup beträufeln.



TOBLERONE-MOUSSE MIT GRAPEFRUIT



Für die Grapefruitmarmelade:

2 Grapefruits
130 g Puderzucker
100 ml frisch gepresster Orangensaft

Für die Mousse:

300 g dunkle Toblerone (zartbitter)
2 frische Eier (Größe M)
2 EL Puderzucker
400 g Sahne

Für 6 Gläser à 250 ml | Zubereitung 40 Min. | Kühlzeit 3 Std.

Pro Glas ca. 625 kcal, 7 g EW, 39 g F, 62 g KH

1 Für die Marmelade die Grapefruits dick schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Die Grapefruitfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, austretenden Saft auffangen. Die Trennhäute ausdrücken und den aufgefangenen Saft zusammen mit Orangensaft und Puderzucker aufkochen, die Fruchtfilets darin 5 Min. ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel die Grapefruitstücke herausheben und abtropfen lassen. 6 Filets für die Dekoration beiseitelegen. Den Sud bei großer Hitze unter Rühren sirupartig einkochen lassen (ca. 4 Min.). Die abgetropften Grapefruitstücke unterrühren und auf die Gläser verteilen.

2 Für die Mousse die Schokolade grob zerkleinern und in einer Schüssel im nicht zu heißen Wasserbad (etwa 60°) schmelzen und glatt rühren. Vom Wasserbad nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Eier mit Puderzucker cremigweiß schlagen und unter die Schokolade mischen. Zimmerwarm abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse in die Gläser füllen und abgedeckt für mindestens 3 Std. kühl stellen. Mit den zurückgelegten Grapefruitfilets garnieren.





WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-1376-4



9 783833 813764

€ 4,99 [D]
€ 5,20 [A]

www.gu.de

G|U