

Einfach & köstlich - Perfekte Partyrezepte

[SR* sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20170520_einfach_koestlich100.html](http://sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20170520_einfach_koestlich100.html)

Nussbrot mit Dips

Nussbrot

Zutaten für 2 Brote (mind. 12 Personen):

900 g Weizenmehl

100 g gemahlene Haselnüsse

ca. 500 g Walnuskerne

ca. 500 g ganze Haselnüsse

1 Pck. frische Hefe (42 g)

500 ml lauwarmes Wasser

60 ml Karamellwasser (30 g Zucker im Stieltöpfchen karamellisieren und mit 30 ml Wasser ablöschen)

30 g Salz

1 TL Zucker

Zubereitung:

Die Hefe mit Salz und einem TL Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, dann das Mehl und die gemahlene Haselnüsse hinzugeben und alles gut verkneten. Das Karamellwasser hinzugeben und nochmals durchkneten.

Nun den Teig aus der Schüssel auf ein Holzbrett geben und weiter durchkneten, dann mit einem Küchentuch zudecken und kurz ruhen lassen.

Die Walnuskerne grob durchhacken und zusammen mit den ganzen Haselnüssen in den Teig einarbeiten, bis der keine Nüsse mehr aufnehmen kann.

Anschließend zwei längliche Brotlaibe formen mit ca. 5 -8 cm Durchmesser. Diese bei 180° Umluft im Ofen für ca. 30-40 Minuten backen.

Dips für 10-12 Personen:

Curry-Dip:

Zutaten:

300 ml Kokosmilch

2-3 TL Madras-Curry (nach Geschmack)

3 TL Pfeilwurzelstärke (gibt es im Bioladen)

30 ml Ananassaft

1 EL Zucker

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Currypulver in Olivenöl anrösten, dann mit der Kokosmilch aufgießen, mit Salz und Zucker würzen, ein paar Minuten köcheln lassen und dabei etwas reduzieren. Die Pfeilwurzelstärke mit dem Ananassaft auflösen und mit dem Schneebesen nach und nach in die Kokosmilch einrühren, dabei noch mal kurz aufkochen lassen, bis die Stärke die Soße abbindet.

Den Dip in eine Glasschale füllen und kalt stellen.

Paprika-Käse-Dip:

Zutaten:

2 Handkäse mit Kümmel
300 g Frischkäse
2-3 TL Paprikapulver
Salz
Schwarzen Pfeffer aus der Mühle
1 Schuss Milch (oder Wasser vom Quark)

Zubereitung:

Den Handkäse in Würfel schneiden. Den Frischkäse mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen und alles gut verrühren. Bei Bedarf den Frischkäse mit einem Schuss Milch (oder Quarkwasser) geschmeidiger machen. Nun den Handkäse unterheben, in eine Glasschale abfüllen und kalt stellen.

Quark-Kräuter-Dip:

Zutaten:

300 g fettarmer Topfen oder Quark
300 g Mascarpone
Kräuter: 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, 1 Töpfchen Basilikum, ½ Bund Estragon
1 guter Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure
1-2 EL weißer Balsamicoessig
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung:

Den Quark und den Mascarpone miteinander verrühren. Mit einem Schuss Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Schuss Mineralwasser aufgießen und mit dem Schneebesen geschmeidig rühren, die Kräuter hacken und unterheben. Kalt stellen.

Anrichten:

Den Stangensellerie, die Karotten, die rote und gelbe Paprika aufschneiden und zu dem Nussbrot und den Dips anrichten.

Mediterraner Salat aus Miesmuscheln und selbstgemachten Nudeln

Zutaten für ca. 8 Personen:

800 g hausgemachte Orecchiette (oder Nudelsorte ihrer Wahl)

500 g Miesmuscheln
500 g große Tomaten
1 Glas Oliven, schwarz und ohne Kern
3 Lorbeerblätter
½ Knoblauchknolle
1 Spritzer Anislikör
1 Zitrone
1 Töpfchen Basilikum
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten vierteln und vom Strunk befreien. Das Kerngehäuse rausschneiden und in einer Schüssel aufheben. Das Tomatenfleisch in Streifen schneiden und würfeln. Die Tomaten in eine Schüssel geben, klein geschnittene Oliven hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft von einer Zitrone auspressen, zu den Tomaten geben und mit 3 EL Olivenöl marinieren. Kurz zur Seite stellen.

Einen Topf erhitzen, 2 EL Olivenöl hinein geben, dann die geputzten und gewaschenen Miesmuscheln dazu geben und gut umrühren. Über dem Topf die Kerngehäuse der Tomaten in ein feines Sieb geben, damit der Tomatensaft in die Muscheln läuft. Nun Lorbeerblätter und Knoblauch mit in den Topf geben, mit einem Schuss Anislikör ablöschen, mit Salz würzen und bei geschlossenem Deckel 3-4 Minuten garen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Dann zu den Tomaten geben.

Umrühren, die Muscheln mit Sud unterheben und zum Schluss den Salat mit gehacktem Basilikum anrichten.

Fingersnack vom Kalbstafelspitz mit Pesto

Zutaten für 6 -8 Personen:

Für den Gewürzsud:

1 Zwiebel
Knoblauch
3 Lorbeerblätter
1 TL Pimentkörner
4 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
Salz
1 Tafelspitz vom Kalb (ca. 1 kg)
ca. 50 g Mehl
3 EL Dijonsenf
2 EL Pommerysenf
1 Töpfchen Basilikum
50 g Pinienkerne

50 g Parmesan
ca. 8 EL Olivenöl für das Pesto
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL grobes Meersalz oder Fleur de Sel
6 EL Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, dann alle Kräuter und Gewürze hineingeben, salzen und den Kalbstafelspitz im Gewürzsud für 30-40 Minuten kochen. Das Fleisch muss nicht 100% gar sein, weil es anschließend noch gebraten wird.

Für das Basilikum-Pesto den Parmesan in einen großen Mörser fein reiben, das grobe Meersalz, den grob gehackten Basilikum und die Hälfte des Olivenöls hinzugeben und alles gut mörsern. Nach und nach bei Bedarf weiteres Olivenöl dazugeben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, mit in den Mörser geben und noch einmal kräftig mörsern. Das fertige Pesto in einer Schale zur Seite stellen.

Wenn der Kalbstafelspitz 30-40 Minuten gegart hat aus dem Sud holen und kurz kaltstellen.

Das Mehl auf einem Teller bereitstellen und in einer Schale den Dijon- und den groben Pommerysenf miteinander vermischen. Den Kalbstafelspitz in dünne Scheiben schneiden, auf einer Seite „mehlieren“ (also leicht ins Mehl tunken), dann diese Seite mit der Senfmischung bestreichen und die Senfseite noch einmal leicht „mehlieren“.

Anschließend die so vorbereiteten Scheiben nach und nach in einer Pfanne mit Olivenöl nur auf der Senfseite 1-2 Minuten braten. Danach auf ein Gitter oder Küchentrepp legen, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

Wenn alle Scheiben gebraten sind, diese auf einer Platte mit dem Pesto in der Mitte – als Soße zum Tunken oder Bestreichen - anrichten.

Cupcakes mit Heidelbeertopping

Zutaten für 12 Cupcakes:

250 g Mehl
150 g Pflanzenöl
3 Eier
100 g Zucker
1 TL Backpulver
200 g Schmand
1 Prise Salz
150 g weiche Butter
150 ml Milch

100 g Heidelbeeren
30 g Speisestärke
1 Vanilleschote

Extras: Spritzbeutel mit Kanüle / Silikon-Förmchen

Zubereitung:

Die Heidelbeeren mit 15 g Zucker pürieren und in einem Topf erwärmen. Die Milch mit 15 g Zucker und dem Mark der Vanilleschote verrühren und in einem zweiten Topf erwärmen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Wenn Milch und Fruchtputee heiß sind, die Stärke nach und nach gleichmäßig unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen auf beide Töpfe verteilen und einarbeiten.

Beide Cremes in Metallschüsseln umfüllen und auf Eis kalt rühren. Nach dem Rühren in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Heidelbeer- und die Vanillecreme kalt sind, kann die Buttercreme angerührt werden: Dazu die weiche Butter mit dem Schneebesen oder dem Handmixer (wahlweise mit Küchenmaschine) cremig schlagen.

Nun die beiden Cremes einarbeiten. Die Masse darf dabei nicht zu schnell geschlagen werden und die Fruchtcreme muss besonders vorsichtig eingearbeitet werden, damit die Butter durch die Fruchtsäure nicht ausflockt.

Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Cupcakes die Eier schaumig schlagen, Öl, Mehl, Zucker und Backpulver dazugeben, weiter rühren und zum Schluss den Schmand hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Dann den Teig in die Cupcake- oder kleinen Muffinförmchen füllen und im Ofen bei 180° Umluft für ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Cupcakes abkühlen lassen und mit der Heidelbeer-Vanille-Buttercreme aus dem Spritzsack verzieren.