CYNTHIA BARCOMI'S

KOCHBUCH FÜR FESTE

Mosaik bei
GOLDMANN

IMPRESSUM

1. Auflage
© 2008 Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Umschlaggestaltung: Anja Laukemper
Umschlagfoto: Paul Schirnhofer
Konzeption, Rezepte und Texte:
Cynthia Barcomi
Übersetzung: Lisa Shoemaker
Art-Direction: Anja Laukemper
Layout: Anja Laukemper
Foodfotos: Maja Smend
Sonstige Fotos: Paul Schirnhofer
Foodstyling: Christiane Wenzel
Lithografie: Lorenz & Zeller, Inning a. A.
Druck und Bindung:
Mohn Media GmbH, Gütersloh

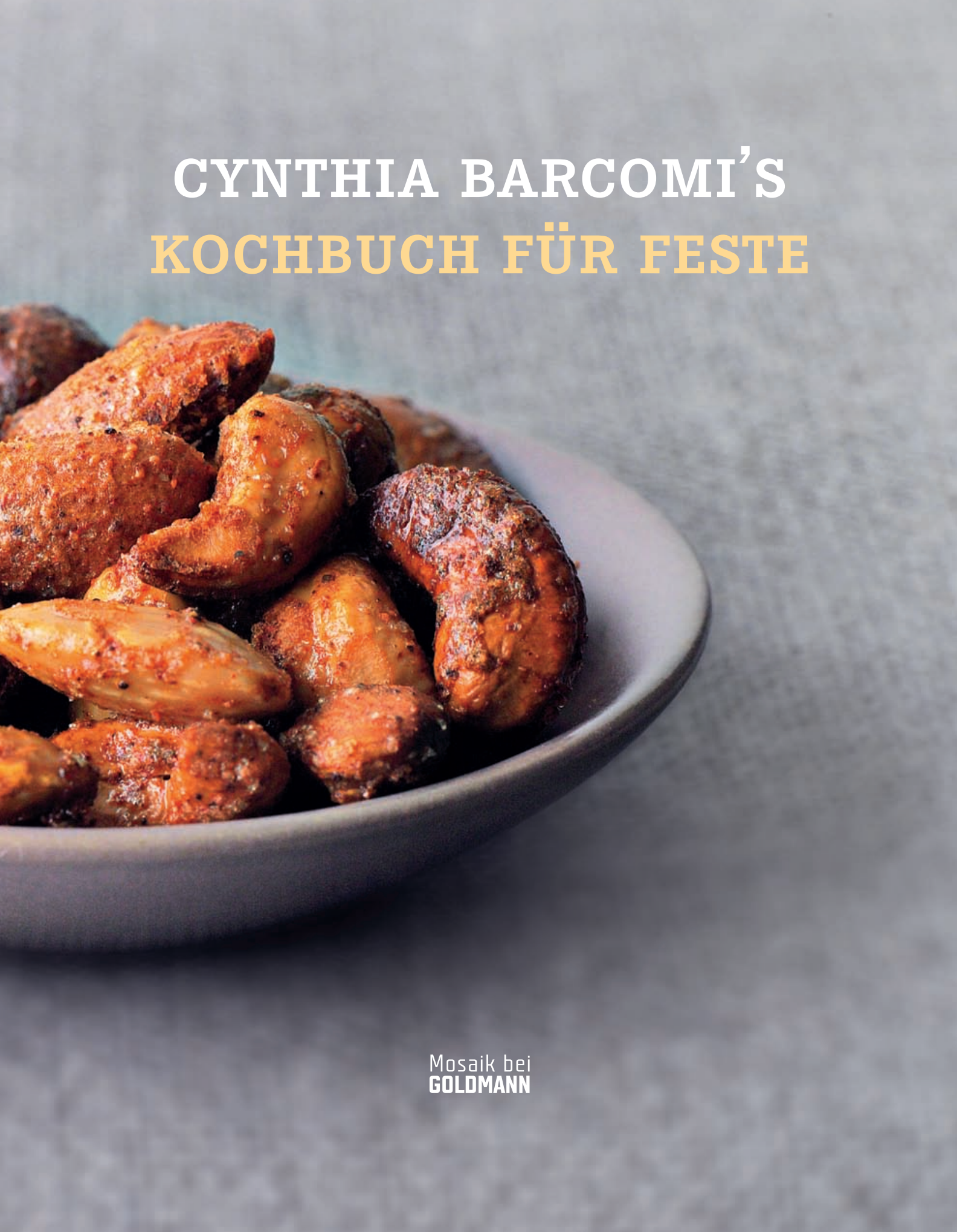
Printed in Germany
ISBN 978-3-442-39150-9

FSC
Mix
Produktgruppe aus vorbildlich
bewirtschafteten Wäldern und
anderen kontrollierten Herkünften

Zert.-Nr. SGS-COC-1425
www.fsc.org

Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100
Das für dieses Buch verwendete FSC-zertifizierte
Papier Opus Praximatt (FSC) liefert Condat, Frankreich

CYNTHIA BARCOMI'S
KOCHBUCH FÜR FESTE



Mosaik bei
GOLDMANN

You're invited

INHALT

EINLADUNG ZUM FEIERN 6

WAS SIE IN DER KÜCHE BRAUCHEN 10

BUFFET
Brunch · Geburtstag · Silvester 14

FÜR 2
Verführung · Sonntagsfrühstück zu zweit · Hochzeitstag 48

FÜR 4
Schwiegermutterbesuch · Zwei mal zwei 70

FÜR 6 & MEHR
Seder · Ostern 90

FEIERN MIT KINDERN
Muttertag · Vatertag 114

DRAUSSEN FEIERN
Grillen · Picknick 126

THANKSGIVING & WEIHNACHTEN
Truthahn & Co. · Weihnachtsessen 152

REGISTER 172

EINLADUNG ZUM FEIERN

Bei Festen und Feiertagen geht es um Traditionen – althergebrachte, die wir genossen und übernommen haben, und neue, die wir entdecken und zu unseren eigenen machen. Im Mittelpunkt stehen das wunderbare Essen, die Freunde, die Familie und die Freude am Planen und Zubereiten des Festmahls für diesen besonderen Anlass.

Das mit der »Freude« kann ich gar nicht genug betonen. Von dem Augenblick an, an dem bei Ihnen die Idee für die Feier entsteht, sollten Sie – wie bei einer Reise – Spaß am Planen und Vorbereiten haben, und zwar bis zu dem Tag, an dem das große Ereignis stattfindet, auch wenn es zwischendurch etwas stressig werden kann. Das heißt planen Sie ein Menü, das Sie gerne essen, wählen Sie das passende Essen für den gegebenen Anlass aus, und laden Sie die Gäste ein. Je besser Sie planen, desto mehr Freude werden Sie haben – angefangen beim Einkaufen übers Schneiden und Kochen bis hin zum Servieren – genau so, wie Sie sich diesen besonderen Moment vorgestellt haben.

Manche Anlässe sind eher spontan, etwa ein sonntägliches Frühstück zu zweit; während bei anderen, beispielsweise bei einem Thanksgiving Dinner, mehr dahintersteckt als nur das rechtzeitige Abschicken der Einladungskarten, zum Beispiel Ihre ganz eigenen Vorstellungen von dem traditionellen Festmahl. Planung heißt, nicht nur als Sklave in der Küche zu stehen, sondern auch sich die Zeit gut einzuteilen, damit Sie wissen, wann was zubereitet werden muss: Rechnen Sie ab dem Eintreffen Ihrer Gäste rückwärts bis zu dem Augenblick, an dem Sie mit den Vorbereitungen beginnen müssen. So können Sie sicher sein, dass auch Sie das Mahl genießen werden.

Einladung zum Dinner

Ich erinnere mich an meine allererste Dinnerparty in Berlin. Ich war 22 Jahre alt und wohnte mit meinem guten Freund Harry zusammen. Wir hatten uns sechs Jahre zuvor in Harvard kennen gelernt. Er studierte Germanistik (ein kluger Junge), während ich mich für politische Philosophie und Soziologie eingeschrieben hatte (was ich mir wohl dabei gedacht habe?). Wir hatten mehr Leute eingeladen, als wir auf elegante Weise platzieren konnten, das heißt manche saßen auf Schreibtischstühlen mit Rollen, andere auf klapprigen Hockern, kaum hoch genug, um über die Tischkante zu gucken. Wir hatten nicht genug Suppenschüsseln für den ersten Gang (eine soupe au pistou), so dass einer die Suppe aus einer Kaffeekanne löffeln musste. Aber das war egal. Das Essen schmeckte, und die Gäste und wir fühlten uns wohl. Wir amüsierten uns prächtig! Und das ist einfach viel wichtiger als passende Suppentassen.

Jetzt habe ich meine eigene Familie, meine Küche ist ein bisschen besser ausgestattet, und ich verfüge über einen reichen Erfahrungsschatz. Und trotzdem, nichts kann gutes Essen und tolle Gäste ersetzen.

Wie viele Gäste?

Bis zu 6 Personen sind für eine Dinnerparty im Freundeskreis ideal, ein Essen, das ich zubereiten kann, während ich ein Dutzend anderer Dinge erledige. Mehr als sechs Gäste erfordern mehr Planung: Welche Speisen können warten, falls jemand zu spät kommt, wen setze ich nebeneinander? Das Schlimmste, was einem Gast bei einem Abendessen mit mehr als 6 und weniger als 10 Leuten passieren kann, ist, neben jemandem zu sitzen, mit dem er nichts gemein hat, wenn die Wellenlänge einfach nicht stimmt.

Am einfachsten von allen Festen ist ein »Bash«, eine Party mit mehr als 10 Leuten. Das ist die gradlinigste Party überhaupt: Es gibt ein Buffet, keine Sitzordnung, keinen Anfang, kein Ende und kein Herumgeeiere, um alles zum richtigen Zeitpunkt fertig zu haben, denn alles ist auf Platten angerichtet. Nichts soll wirklich heiß oder richtig kalt sein, und alle, besonders die Gastgeber, können sich wunderbar unterhalten.

Die Hauptanlässe: große und kleine Partys

Silvesterparty, Brunch, Geburtstage und Grillfeste im Sommer: Die Leichtigkeit des Buffets

Keine Angst vor großen Partys! Einfach das passende Essen auswählen und die Angelegenheit in ein Buffet verwandeln. Wenn Sie möchten, können Sie das Essen über mehrere Tage hinweg vorbereiten und die Gerichte so auswählen, dass die Leute stehend mit dem Glas in der Hand essen und sich dabei gut unterhalten können. Verzichten Sie auf Besteck, außer Kuchengabeln. Mit denen kommen die meisten gerade noch zurecht, und ein großartiges Dessert ist die Krönung jeder fantastischen Party.

Intimität: Mahlzeiten nur für Sie beide

Ich koche sehr gern für meinen Mann, und noch besser gefällt mir, wenn er für mich kocht. Es muss nichts besonders Elegantes sein, das den Koch zu lange an die Küche bindet. Wir wissen schließlich alle, dass es Besseres gibt, als zu viel Zeit in der Küche zu verbringen. Bei einem intimen Dinner geht es um das gemeinsame Genießen. Ein bisschen Zweisamkeit ist viel wert, und in einer Zeit, in der alle immer viel zu tun haben, ist es wichtig, dass ein Paar

das Feuer schürt, wie wir sagen, manchmal eben auch ohne die Kinder ...

2 x 2 macht ein Dinner für 4

Früher sind wir mit unseren Freunden zum Essen ausgegangen, bis es irgendwann einfach zu kompliziert wurde, mit den Kindern und den Babysittern, so dass wir anfingen, unsere Freunde zum Essen chez nous (zu uns nach Hause) einzuladen. Zu unserer Überraschung stellten wir fest, dass wir besser kochen, als man in den meisten Restaurants essen kann. Wir sind entspannter und der Abend macht mehr Spaß, egal, ob wir zu Freunden gehen oder sie zu uns kommen. Es ist persönlicher, und wir können die Dinge nach unserem Gusto gestalten. Ein Hallelujah für die Häuslichkeit!

Essen mit Kindern

Mit den Kindern eine große Sache aus dem Mutter- oder Vatertag zu machen, gehört einfach zu den elterlichen Pflichten, finde ich. Auch hier geht es vor allem wieder darum, sich Zeit zu nehmen, nachzudenken und das Fest zu planen. Die Kinder machen nur zu gerne mit, und die meisten hantieren sehr gern mit Lebensmitteln! Zeigen Sie ihnen einfach nur wie's geht, und passen Sie dabei auf, dass nichts anbrennt.

Große Feste zu Feiertagen wie Thanksgiving, Weihnachten, Ostern und Pessach

Stellen Sie sich der Herausforderung, und schaffen Sie Ihre eigenen Traditionen. Manche von uns sind in Familien aufgewachsen, bei denen wunderbar gespeist wurde, andere in Familien, die kaum Wasser kochen konnten. Wir gehören einer Generation an, die zum Kochen entweder nicht genügend Zeit hat oder gar nicht weiß, wie man's richtig macht. Das wird ab heute anders! Sie brauchen nur ein bisschen Fantasie, eine paar Küchengerätschaften und Begeisterung für Experimente – voilà! Sie sind auf dem besten Weg. Es gibt Gerichte, die in meiner Kindheit Teil der Familienfeiern waren, die ich mehr oder weniger gern aß. Ich habe das, was mir schmeckte, verbessert, das, was ich nicht mochte, einfach weggelassen und neue Gerichte entwickelt, in denen sich der Ess- und Lebensstil meiner Familie spiegelt. Für Sie und Ihre Familie, mit oder ohne Kinder, sind Feiertage mit besonderen Speisen ein willkommener Anlass, das Zusammensein zu zelebrieren. Und darum geht es vor allem.

Viel Spaß mit meinem neuen Buch!

Cynthia Bonconi

WAS SIE IN DER KÜCHE BRAUCHEN

Ausstattung

In der Schlacht um eine gelungene Mahlzeit ist die Ausstattung Ihrer Küche die halbe Miete. Improvisation kann ja durchaus Spaß machen, aber wenn Sie haben, was Sie brauchen, funktioniert es einfach besser.

Eine gute Küchenausstattung kommt nicht über Nacht. Sie ist eine Investition, die Zeit braucht. Gehen Sie in einen Küchenladen oder in ein großes

Kaufhaus mit einer gut sortierten Haushaltswarenabteilung, und sehen Sie sich um. Sie brauchen nicht alles sofort. Es ist hilfreich, mit jemandem zu reden, der Erfahrung hat und die Vor- und Nachteile verschiedener Hersteller und Materialien kennt.

Hier eine Liste meiner persönlichen Lieblingsfabrikate – und glauben Sie mir, ich habe schon viele Küchengeräte hinter mich gebracht. Es gibt so viel Küchenzubehör, dass einem ganz schwindelig werden kann. Manches davon ist einfach nur albern (ein Avocadoschäler???), anderes dagegen wird sich zu Ihrer besten Freundin in der Küche entwickeln (bei mir: KitchenAid samt Zubehör). Es zahlt sich aus, auf teure Geräte zu sparen, denn oft sind sie tatsächlich besser, und Sie müssen sie nur einmal kaufen. Viel Spaß beim Aussuchen Ihrer Küchenhelfer – Ihre Sammlung wird von Feier zu Feier wachsen.

- **1 Backform** aus Keramik oder Glas, 24 x 32cm. Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen die richtige Größe einsetzen. Ganz wichtig!
- **1 großes Schneidebrett** aus Holz. Es wird ein Leben lang halten. Ich ziehe Holz definitiv denen aus Plastik vor.
- **1 gusseiserne Bratpfanne** – und ich meine damit *keine* beschichtete! Es ist mir Ernst, halten Sie sich von den beschichteten fern. Sie können ungesund sein und leiten die Hitze einfach nicht so wie eine richtige Bratpfanne. Ich liebe die von Le Creuset und habe mehrere in verschiedenen Größen.
- **2 große Töpfe.** Für Spaghetti oder Spargel bevorzuge ich einen hohen Topf (ø 20 cm, 5,2 l), während sich ein niedriger (ø 24 cm, 4,6 l) für Saucen und Suppen eignet. Ich liebe die Profi-Edelstahltöpfe von Fissler.
- **2 Siebe,** ein feines zum Sieben von Mehl und ein großes, das sich zum Abgießen von Pasta oder Gemüse eignet.
- **Backbleche.** Nicht nur für Plätzchen, sie eignen sich auch zum Rösten von Gemüse.
- **Bain Marie** (Wasserbad), um Schokolade zu schmelzen. Sie mögen das für Luxus halten, es ist aber eine idiotensichere Art, Schokolade zu schmelzen und sieht einfach klasse aus. Ich liebe das aus Kupfer und Porzellan von Mauviel.

- **Bräter mit Rost.** Wenn Ihr Ofen groß genug ist, 30 x 40 cm. Ich mag die aus Edelstahl von Mauviel.
- **Dampfdruckkochtopf.** Nicht nur für Hülsenfrüchte höchst nützlich, er kocht Ihnen auch Kartoffeln im Nu. Meiner ist seit Jahren im Einsatz.
- **Digitalwaage.** Präzision bleibt Präzision.
- **Elektrischer Handmixer.** Den verwende ich zusätzlich zur KitchenAid. Küchenhelfer kann man gar nicht genug haben.
- **Gemüseschäler.** Es gibt so viele verschiedene – Sie entscheiden, welcher Ihnen am besten in der Hand liegt.
- **Gummispachtel.** Damit lässt sich nicht nur gut Teig rühren, sondern sie taugen auch für Saucen, Aufstriche und was Ihnen sonst noch so einfällt.
- **Gusseiserner Schmortopf,** möglichst ein großer. Wunderbar für die Zubereitung von Suppen und Eintöpfen auf dem Herd. Ideal auch im Ofen. Le Creuset macht die besten.
- **Holzlöffel.** Versuchen Sie, die für Süßes von denen für Herzhaftes getrennt zu halten. Schokolade und Knoblauch passen nun wirklich nicht zusammen.
- **Kartoffelpresse.** Macht den besten Kartoffelbrei. Es gibt nichts Vergleichbares.
- **KitchenAid.** Ich weiß, sie ist teuer, aber die Investition lohnt sich. Schauen Sie sich um, manchmal gibt es sie sogar im Sonderangebot. Ich habe die große K5. Ein ziemliches Geschoss!
- **Küchenmaschine (Food Processor).** Ist auch *kein* Luxus, sondern ein Muss. Ich liebe die von KitchenAid. Dafür gibt es einen Haufen Zubehör, was mir viel Zeit erspart.
- **Küchenwecker.** Ist und bleibt eins der wichtigsten Geräte in meiner Küche. Ich habe einen von Zyliss, der fünf Minuten, bevor etwas fertig ist, zum ersten Mal klingelt.
- **Messbecher** für Flüssigkeiten.
- **Messer & Wetzstahl.** Gute Messer sind eine Investition fürs Leben. Passen Sie drauf auf, schärfen Sie es regelmäßig, und tun Sie es *niemals* in die Geschirrspülmaschine.
- **Mörser.** Wunderbar, um Pesto zu machen und Gewürze zu zerstoßen.
- **Pfeffermühle.** Peugeot macht großartige.
- **Rührschüsseln,** groß und klein. Edelstahl ist vom Material her am besten geeignet, weil er nicht porös ist (im Gegensatz zu Plastik) und weder Geruch noch Farbe annimmt. Ich liebe die von Rösle.
- **Salatschleuder.** Bei uns steht immer eine im Kühlschrank, voll Salat, der nur darauf wartet, angemacht zu werden.
- **Schneebesen,** einen großen, einen kleinen. Wunderbar, um ein Dressing zusammenzurühren oder die trockenen Zutaten beim Backen. Ich liebe die von Rösle.
- **Springformen** zum Backen, ø 24 cm. Versuchen Sie, keine schwarzen zu kaufen. Sie haben die Tendenz, alles viel zu schnell zu backen.
- **Topflappen.** Im Gebrauch viel unkomplizierter als Geschirrtücher, schließlich ist es wichtig, dass Sie Hände und Arme schützen. Mit Verbrennungen ist nicht zu spaßen. Ich mag die Topflappen von Le Creuset.
- **Vierkantreibe.** Das eine Ding, das ich auf die einsame Insel mitnehmen würde. Ideal zum Raspeln von Karotten für einen Salat, und auf der feinen Seite lassen sich die Schalen von Zitrusfrüchten wunderbar reiben.
- **Zangen.** Wahre Lebensretter und wirklich das Einzige, was beim Braten von Hühnchen oder Fleisch zum Einsatz kommen sollte, von Auberginen ganz zu schweigen.

WAS SIE IN DER KÜCHE BRAUCHEN

Zutaten

Wenn eine gute Küchenausstattung die halbe Miete ist, dann ist die wohl gefüllte Speisekammer die andere Hälfte. Freiheit und Voraussicht gehen Hand in Hand. Mit der Freiheit, augenblicklich spontan kochen zu können, worauf Sie gerade Lust haben, geht einher die Voraussicht, damit Sie nicht erst einkaufen gehen müssen. Es macht mir großen Spaß, vor dem Kühlschrank zu stehen, nachzusehen, was da ist und dann damit etwas zu zaubern, was meiner Familie schmeckt. Wer hat denn schon die Zeit, jeden Tag einkaufen zu gehen?
Hier eine Liste mit Grundnahrungsmitteln. Sie funktioniert ähnlich wie ein Kleiderschrank voller Klamotten, die Sie mal so, mal so kombinieren können, um ein ganz neues Outfit zu kreieren ...die Inspiration kommt dabei von Ihnen.

- **Backpulver.**
- **Balsamico und/oder Rotweinessig.** Sie verleihen Saucen und Salaten ein wunderbares Aroma. Alte, gereifte Essige haben ein ganz besonderes Aroma. Sie können Kräuteressig ganz leicht selber herstellen, indem Sie einfach ein paar Zweige frische Kräuter mit in die Flasche geben. Estragon, Thymian oder Basilikum schmecken beispielsweise großartig. Und so zum Spaß können Sie auch eine Schalotte mit hineinwerfen.
- **Bio-Zitronen und -Orangen,** stets einsatzbereit zum Auspressen und Schale abreiben.
- **Butter,** ungesalzen. Backen oder kochen Sie nie mit gesalzener Butter, es ist zu schwierig, den Salzgehalt richtig einzuschätzen.
- **Chili-Schoten,** Peperoncini, getrocknet. Wunderbar, wenn sie leicht zerstoßen werden, aber seien Sie vorsichtig und reiben Sie sich hinterher nicht Augen oder Nase. Es brennt!
- **Dosentomaten.** Die besten sind San-Marzano-Tomaten.
- **Eier.** Um ein Ei zu testen, vergewissern Sie sich, dass es in Wasser nicht schwimmt. Wenn das Eiweiß sehr glibberig ist, ist es wirklich frisch. Wenn Sie Eier trennen, um Eiweiß zu schlagen, achten Sie darauf, dass Ihre Schüssel 100 % fettfrei ist und dass kein Eidotter im Eiweiß landet. Wischen Sie die Schüssel fürs Eiweiß mit Essig und Salz aus, das wird Ihr Eiweiß beim Schlagen stabilisieren. Es riecht zwar nicht so toll, sorgt aber dafür, dass das Eiweiß nicht körnig wird.
- **Gewürze** wie Zimt, Muskat, Nelken, gemahlener Ingwer, Kardamom, Koriander usw. Je mehr Gewürze Sie haben, desto größer Ihre Freiheit, jederzeit ganz unterschiedliche Gerichte zu kochen!
- **Honig.** Ich koche mit normalem Kleehonig, aber wenn es darum geht, ihn pur zu genießen, sollten Sie eine der wunderbaren Honigsorten von kleinen Imkern probieren.
- **Mais- oder Kartoffelstärke.** Zum Backen oder zum Andicken von Saucen.
- **Meersalz.** Meersalz hat ein zauberhaftes Aroma und ist beim Kochern viel interessanter als durchschnittliches Supermarkt-Speisesalz.
- **Mehl.** Verwenden Sie 405er zum Kuchenbacken und 550er zum Backen von Brot. Ich finde es noch immer schwierig, mit Weizenvollkornmehl gute Ergebnisse zu erzielen, weil der Teig ein bisschen zu schwer wird. Überlassen Sie das lieber Ihrem Bio-Bäcker.
- **Natron.** Wenn es noch nicht in Ihrem Supermarkt oder Naturkostladen zu haben ist, finden Sie es in Apotheken und Drogerien.
- **Nüsse und Kerne** wie Pinienkerne, Haselnüsse, Walnüsse usw. Wenn Sie meinen, dass Sie die

Nüsse nicht bald verbrauchen werden, legen Sie sie ins Gefrierfach, dort werden sie nicht so schnell ranzig.

- **Oliven,** schwarz oder grün. Kaufen Sie französische, italienische oder griechische. Sie halten sich lange im Kühlschrank, und damit haben Sie immer eine ganze Welt von möglichen Antipasti zur Hand. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die gummiartigen, in Lake abgefüllten Oliven kaufen, die sind nämlich geschmacksneutral.
- **Olivenöl** extra vergine.
- **Pfeffer,** frisch gemahlen. Ich mag die bunten Pfefferkörner und eine richtige Pfeffermühle. Vergessen Sie fertig gemahlenen Pfeffer.
- **Pflanzenöl.** Verwenden Sie Raps- oder Sonnenblumenöl als neutrales Öl.
- **Sirup** (Grafschafter Goldsaft), auch bekannt als der Lebensretter! Ich liebe dieses Zeug. Kein sehr eingängiger Name, aber so vielseitig beim Backen einsetzbar und wunderbar, um Saucen zu süßen.
- **Sojasauce.** Mir ist die helle Version lieber.
- **Tomatenmark** aus der Tube.
- **Trockenhefe.** Sie hält sich jahrelang.
- **Vanillezucker** (ein Gefäß mit Zucker, in das Sie einige Vanilleschoten stecken). Immer besser als das künstliche Vanillin, das man meiden sollte.
- **Zartbitterschokolade.** Naschkatzen sollten immer ein paar Riegel zur Hand haben.

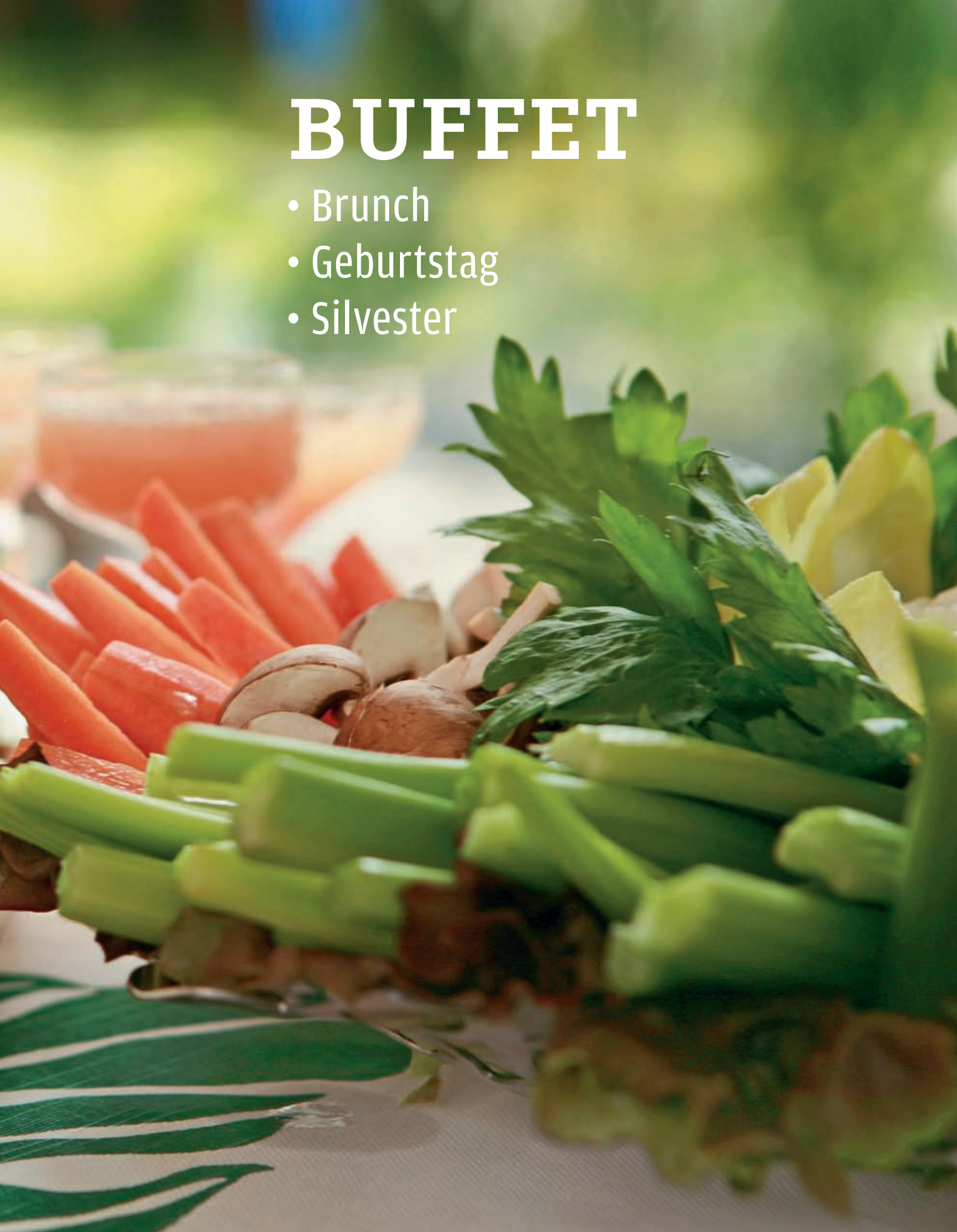
Ein Wort zu Sahne, Butter, Zucker, Schokolade

Es stimmt, dass diese Zutaten viele Kalorien enthalten, aber versuchen Sie nie, sie durch etwas mit einem niedrigeren Fettgehalt zu ersetzen, genießen Sie stattdessen einfach eine kleinere Menge von dem, was Sie zubereiten.

Zutaten ersetzen und Motivation

Wenn Sie etwas aus diesem Buch kochen möchten, dann versuchen Sie, meinem Rezept so genau wie möglich zu folgen. Ganz besonders gilt dies fürs Backen, und achten Sie auf die Größe der Backformen. Vielleicht mögen Sie es salziger oder würziger, als in einem bestimmten Rezept angegeben, dann tun Sie sich keinen Zwang an: Go for it! Sollten Sie aber gerade nicht die Zeit und Energie für ein bestimmtes Rezept oder Menü haben, heben Sie es sich für ein andermal auf. Versuchen Sie's erst gar nicht, wenn Sie nicht mit dem Herzen dabei sind. Ich koche schon fast mein ganzes Leben lang und noch immer gelingt es mir nicht, wirklich überzeugend zu sein, wenn ich nicht ganz bei der Sache bin.

Die wichtigste Zutat einer jeden Mahlzeit ist ein glücklicher Koch!



BUFFET

- Brunch
- Geburtstag
- Silvester

BRUNCH

für jede Gelegenheit

Brunch ist eine herrliche Gelegenheit, sich mit Freunden zu treffen, insbesondere mit solchen, die Kinder haben. Es ist nicht zu früh, und es wird sich nicht ewig in die Länge ziehen. So viele Anlässe haben wir schon mit einem Brunch begangen: Babys erhielten feierlich ihren Namen, Jubiläen wurden gefeiert, neue Jahre begossen – was immer Sie möchten! Ein Brunch kann ausschweifend oder sehr schlicht sein, ganz nach Ihrem Geschmack. Bauen Sie ein kleines Buffet auf, und schon kann's losgehen.

RASPBERRY AND ORANGE MIMOSAS

Himbeer-Orangen-Mimosas

10 Gläser

ZUTATEN

500 g gefrorene Himbeeren, aufgetaut
2 EL Zucker
750 ml eiskalter Orangensaft* (nicht frisch gepresst, der enthält zu viele Stückchen)
750 ml (1 Flasche) eiskalter Champagner oder Prosecco
10 kleine Orangenscheiben

1 10 Beeren für die Garnierung ins Gefrierfach legen.

2 Die restlichen Beeren im Mixer pürieren, dann durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, den Fruchtbrei gut ausdrücken. Zucker hineinmischen. Zudecken und in den Kühlschrank stellen. (Das Püree kann am Vortag gemacht werden.)

3 Den Orangensaft in einen Krug geben und mit dem Champagner oder Prosecco auffüllen. Die Mimosas auf 10 Sektgläser verteilen. Etwas Beerenpüree über jede tröpfeln. Mit Orangenscheiben und ganzen gefrorenen Himbeeren garnieren.

***CYNTHIAS TIPP**

Saft von Blutorangen macht sich auch fantastisch!

HARRY'S BAR ROLLS

Brötchen aus Harry's Bar

Ich liebe Harry's Bar in Venedig. Ich habe wunderbare Erinnerungen daran, wie ich in den 80ern dort mit meinen Eltern aß. Nach jahrelangem Experimentieren ist es mir schließlich gelungen, dem Geheimnis von Harrys Brötchen auf die Spur zu kommen – sie sind unübertroffen, so buttrig und so leicht. Buon appetito!

24 Brötchen

ZUTATEN

21 g (1/2 Würfel) frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Zucker
250 ml warmes Wasser
480 g Mehl (405er)
2 TL Salz
2 TL Zucker
30 g ungesalzene Butter, Zimmertemperatur
180 g Butter zum Kneten, in kleinen Würfeln auf einem Teller in den Kühlschrank gestellt

1 Die Hefe mit einer Prise Zucker im Wasser auflösen und 5 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

2 Mehl, Salz und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Hefe-Wasser-Mischung sowie 30 g Butter hinzufügen und mit einem elektrischen Handmixer mit Knethaken ein paar Minuten durchmixen. Dann den Teig etwa 5 Minuten ruhen lassen, bevor Sie ihn auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen.

3 Kneten Sie zunächst 50-mal und lassen Sie den Teig dann etwas ruhen. Weiterkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zwischendurch, wenn nötig, Teig, Hände und Arbeitsfläche bemehlen.

4 Den Teig zurück in die große Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken und 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit holen Sie Ihre klein geschnittene Butter aus dem Kühlschrank und lassen sie etwas anwärmen.

5 Was jetzt folgt, ähnelt der Herstellung von Blätterteig, ist aber viel einfacher. Nehmen Sie den Teig, kneten Sie ihn ein wenig, und rollen Sie ihn zu einem 25 x 40 cm großen Rechteck aus. Das 25 cm breite Ende liegt parallel vor Ihnen. Die Butterstückchen auf den oberen 2/3 des ausgerollten Teiges verteilen.

6 Falten Sie den Teig in Drittel, wie einen Geschäftsbrief. Achten Sie darauf, dass die Kanten angedrückt sind, um die Butter darin zu versiegeln.

7 Drehen Sie den Teig so, dass das schmale Ende zu Ihnen zeigt, rollen Sie ihn wieder auf 25 x 40 cm aus und falten Sie ihn nochmals wie einen Brief. Wickeln Sie den Teig in ein feuchtes Geschirrtuch, und lassen Sie ihn 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

8 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Punkt 7 zweimal wiederholen. Anschließend den Teig wieder in ein feuchtes Tuch wickeln und abermals 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Sie haben gerade erfolgreich einen Teig mit hunderten von buttrigen, blättrigen Schichten fabriziert.

9 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen und längs teilen (Sie haben jetzt 2 Rechtecke von je 15 cm x 40 cm).

10 Jedes Rechteck aufrollen (benutzen Sie etwas kaltes Wasser entlang der Naht um sie »zusammenzukleben«) und in je 12 Stücke schneiden, die Sie mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Jetzt gönnen Sie dem Teig wirklich Ruhe und lassen ihn etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen.

11 Backen Sie die Brötchen bei 200° C etwa 20–25 Minuten, bis sie goldbraun sind. Wenn Sie sich das Naschen verkneifen können, lassen Sie sie vor dem Essen abkühlen!

THREE SPREADS

Drei Aufstriche

Ich habe gern Platten mit Antipasti auf dem Büffet: geschnittener San-Daniele-Schinken und Fenchelsalami, Artischockenherzen, Schüsselchen mit Oliven usw. Die folgenden Aufstriche ergänzen Ihre Platten und passen hervorragend zu den Brötchen aus Harry's Bar.

Ca. 1 kg, etwa 15 Portionen

LACHS SPREAD
200 g Räucherlachs oder Graved Lachs
2 Packungen Philadelphia-Frischkäse (400 g), Zimmertemperatur
1 EL Sauerrahm
1 EL Zitronensaft
1 TL Meerrettich
frischer Dill nach Geschmack

SMOKED TROUT SPREAD
200 g geräucherte Forellenfilets
2 Packungen Philadelphia-Frischkäse (400 g), Zimmertemperatur
4 EL Sauerrahm
1 TL Meerrettich
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
frischer Dill nach Geschmack

DRIED TOMATO & HERB SPREAD
2 Packungen Philadelphia-Frischkäse (400 g), Zimmertemperatur
1 große Handvoll getrocknete Tomaten in Öl, sehr fein gehackt oder in der Küchenmaschine zerkleinert
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
1 Bund frische Basilikumblätter
einige frische Thymianblätter, wenn zur Hand
1 kleine getrocknete Chili (nach Belieben)

LACHS SPREAD – Lachscreme

1 Den Lachs entweder in Handarbeit mit dem Messer fein hacken oder alle Zutaten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben und alles gut vermengen.

2 Den Dill mit dem Messer hacken und mit einem Holzlöffel unter die Creme mischen. In eine Servierschüssel füllen, zudecken und vor dem Servieren kalt stellen. Hält sich einige Tage im Kühlschrank.

SMOKED TROUT SPREAD – Forellencreme

1 Die Forellenfilets entweder in Handarbeit fein hacken oder alle Zutaten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben und alles gut vermengen.

2 Die Frühlingszwiebeln und den Dill hacken und mit einem Holzlöffel unter die Masse heben. In eine Servierschüssel füllen, zudecken und vor dem Servieren kalt stellen. Hält sich einige Tage im Kühlschrank.

DRIED TOMATO AND HERB SPREAD – Aufstrich mit getrockneten Tomaten und Kräutern

1 Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Das geht am besten mit der Hand, so kann man sich am besten vergewissern, dass alles gut durchgemischt ist.

2 In eine Servierschüssel geben, zudecken und vor dem Auftragen kalt stellen. Hält sich viele Tage im Kühlschrank.

CAPONATA

Caponata

Caponata ist eine sizilianische Gemüsespezialität, die heiß, kalt oder bei Zimmertemperatur genossen werden kann. Ich liebe die Zusammensetzung und den süß-sauren Geschmack dieses Gerichtes. Es passt wunderbar zu jedem Fleisch, ist aber auch perfekt nur auf sich gestellt. Ein wahres Juwel!

12 Portionen

ZUTATEN

3 große Auberginen
4 EL Olivenöl
2 große Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
3 EL Zucker
1 TL Salz
100 ml Sherryessig oder Weißweinessig
6 Stangen Sellerie, der Länge nach halbiert und in ca. 6 cm lange Streifen geschnitten
1 große Dose italienische Eiertomaten, abgetropft
4 Anchovisfilets, abgespült und fein gehackt (nach Belieben)
1 kleine Handvoll (30 g) Kapern, gut abgespült
1 kleine Handvoll (60 g) gehackte, schwarze Oliven (entsteint)
4 EL Pinienkerne (30 g)
4 EL Korinthen (40 g)
1 große Handvoll Petersilie, fein gehackt plus mehr zum Garnieren
Salz
Pfeffer

1 Schälen Sie die Auberginen, wenn Sie möchten, und schneiden Sie sie. Mir sind Streifen in Fingergröße (ca. 1,5 x 4 cm) am liebsten. Die Streifen in ein Sieb geben, salzen und etwa 45 Minuten abtropfen lassen (entfernt Bitterstoffe und überschüssige Flüssigkeit). In der Zwischenzeit widmen Sie sich der restlichen Caponata.

2 Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit Zucker und Salz über mittlerer Flamme anbraten. Sobald sie glasig sind, den Essig dazugeben und etwas einkochen. Dann kommen die Selleriestangen, gefolgt von den Tomaten, die Sie zwischen den Fingern zerquetschen, bevor sie im Topf landen.

3 Jetzt kommen die gehackten Anchovis, die Kapern, Oliven, Pinienkerne und Korinthen dazu.

4 Das Ganze etwa 25 Minuten über mittlerer Flamme schmoren lassen, um den Saft der Tomaten einzukochen. Gelegentlich umrühren, um sicherzugehen, dass nichts ansetzt. Wenn es zu stark kocht, drehen Sie die Flamme herunter.

5 Jetzt müssen die Auberginen gebraten werden. Tupfen Sie sie trocken. Wenn Sie zu denjenigen gehören, die Auberginen nicht gern braten, backen Sie sie einfach 20 Minuten im Ofen bei 200 °C auf einem Backblech, mit etwas Olivenöl beträufelt. Wenn Sie sie braten möchten, erhitzen Sie Bratöl in einer robusten gusseisernen Pfanne (ich glaube nicht an beschichtete Pfannen, ich halte sie für Teufelswerk), und braten Sie die Scheiben in mehreren Arbeitsschritten nacheinander, bis sie goldfarben sind. Geben Sie nicht zu viele auf einmal in die Pfanne, denn bei Überfüllung werden sie gedämpft statt gebraten. Direkt in die wartende Caponata geben und weiterbraten.

6 Geben Sie den Zutaten der Caponata Gelegenheit, ihre Aromen verschmelzen zu lassen. Abschmecken, um die richtige Balance zwischen Salz, Zucker und Essig hinzubekommen. Jetzt noch die Petersilie dazugeben und fertig!

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE

Cynthia Barcomi

Kochbuch für Feste

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 176 Seiten, 21,0 x 27,0 cm
ISBN: 978-3-442-39150-9

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: September 2008

Festlich, cool, Barcomi! - Barcomi's Kochbuch für Feste ist da!

Festlich gedeckte Tische, elegante Buffets, klirrende Gläser, fröhlich gespannte Stimmung – Gäste kommen! Cynthia Barcomi liefert perfekte Menüvorschläge und tolle Einzelrezepte für die verschiedensten Anlässe: von ganz speziellen Gelegenheiten wie dem gefürchteten ersten Besuch der Schwiegermutter oder einem romantischen Frühstück danach bis zu Jubiläen, Geburtstagen und Feiertagen wie Ostern, Thanksgiving oder Weihnachten.

Ob für 2 oder für 50 Gäste – alles ist leicht nachzukochen, so dass auch die Gastgeber entspannt mitfeiern können. Fantastische Fotos machen Appetit und transportieren Partylaune – höchste Zeit, die Einladungen zu verschicken!

› Cynthia Barcomi führt zwei der angesagtesten Cafés in Berlin. Ihr Cateringunternehmen beliefert unter anderem das Hotel Adlon, verschiedene Botschaften, Filmproduktionen und Kunstgalerien.

› Die besten Partyrezepte für die schönsten Feieranlässe

Der Titel im Katalog