



INHALT

PRAXISTIPPS

8 NÜTZLICHE GERÄTE

Spritzbeutel, Ausstecher, Palette und Bunsenbrenner: praktische Werkzeuge, die beim Kochen helfen und für rundum schöne Dekorationen sorgen.

10 KLEINE HELFER

Schälchen, Schüsselchen und Dessertringe: alles für perfekte Arrangements und kleine Hochstapeleien. Lauter Gerätschaften und Tricks für formvollendetes Anrichten.

VORSPEISEN

14 DEKO-IDEEN

Frittierte Gemüse, knusprige Kräuter und zarte Chips aus Orange und Apfel.

16 DER FEIERLICHE AUFTAKT

Der perfekte Start für das große Menü: feine Häppchen und Fingerfood zum Aperitif, knackig frische Salate, cremige Süsschen und viele andere leckere Kleinigkeiten, mal heiß oder kalt, die Lust auf mehr machen.

HAUPTGERICHTE

62 DEKO-IDEEN

Luftig-leichte Sesam-Segel, würzige Parmesan-Blätter und knusprige Kartoffel-Gitter.

64 DIE GELUNGENE HAUPTSACHE

Gerichte, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen: Fleischloses für Vegetarier, Leckeres mit Fisch und Fleisch für alle, die es fein oder auch mal deftig lieben, und überraschende Gerichte, mit denen sich sogar Kinder beeindrucken lassen.

DESSERTS

108 DEKO-IDEEN

Zuckersüßer Karamell, kunterbunte Bonbonchips und hauchdünne Schoko-Blätter.

110 DAS GROSSE FINALE

Ein süßer Abschluss, der keine Wünsche mehr offen lässt: verführerisch luftige Cremes und Soufflés, cremiges Eis, heiße Gratins und Törtchen, jede Menge Leichtes-Fruchtiges und viele kleine Süßigkeiten, die auch perfekt zum Espresso danach passen.

EXTRA

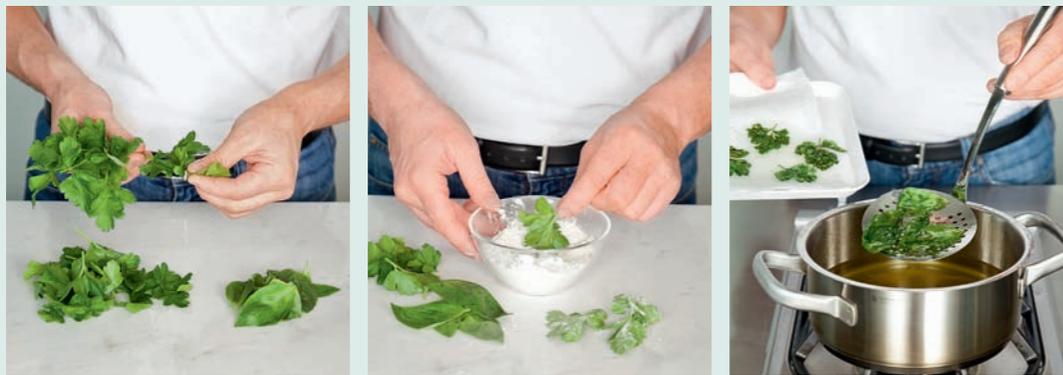
154 MENÜVORSCHLÄGE

156 REGISTER

160 IMPRESSUM



GEMÜSECHIPS 1. Gemüse (z. B. Rote Bete, Möhren, Knollensellerie oder Petersilienwurzel) schälen und in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. 2. Gemüsescheiben in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. 3. Chips in heißem Öl portionsweise 30–40 Sek. frittieren, mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Chips dann leicht salzen.



FRITTIERTE KRÄUTER 1. Kräuterblättchen (z. B. Petersilie, Basilikum oder Salbei) abzupfen. 2. Blättchen in Mehl wenden. 3. Kräuter in heißem Öl portionsweise ca. 10 Sek. frittieren, mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorsicht! Es kann spritzen, wenn Sie die Blättchen in das heiße Öl geben. Deshalb nicht zu viele Kräuter auf einmal frittieren.



GETROCKNETE OBSTCHIPS 1. Obst (z. B. Orangen, Äpfel oder Zitronen) in 1–2 mm dünne Scheiben schneiden. Für einen Sirup 100 g Zucker mit 100 ml Wasser 2–3 Min. kochen lassen, dann vom Herd ziehen und 1 TL Ascorbinsäure (Vitamin-C-Pulver) unterrühren. 2. Obstscheiben durch den Zuckersirup ziehen und abtropfen lassen. 3. Scheiben auf ein mit einer Silikonmatte belegtes Blech legen und im 100° heißen Ofen (Umluft 80°) 2 Std., wenn nötig 3 Std., trocknen lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.



GEMÜSECHIPS

FRITTIERTE KRÄUTER

GETROCKNETE OBSTCHIPS

KOKOSCREME

MIT EXOTISCHEM FRÜCHTERAGOUT

FÜR 4–6 PORTIONEN | ZUBEREITUNG 45 MIN. + 3 STD. KÜHLEN | BEI 6 PERSONEN PRO PORTION: CA. 395 KCAL

3 Blatt Gelatine
400 ml Kokosmilch (aus der Dose)
50 g Zucker
50 ml Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)
1 reife Mango
1 Baby-Ananas
1 Banane
2 Passionsfrüchte (Maracujas)
50 g Puderzucker
150 ml Maracujanektar
1 TL Speisestärke
150 g Sahne
100 g Zartbitterschokolade
3 sehr frische Eier

AUSSERDEM

große Schale mit Salz
Wasserbad
Spritzbeutel mit großer Lochtülle

1 Für die Kokoscreme die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch mit dem Zucker verrühren und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kokoslikör dazugeben. Gelatine ausdrücken und in der heißen Kokosmilch auflösen.

2 Die Serviergläser in eine Schale mit Salz so hineindrücken, dass sie schräg stehen (Step 1). Kokosmilch in die Gläser gießen (Step 2) und alles ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Inzwischen für das Früchteragout Mango, Ananas und Banane schälen. Mango-Fruchtfleisch am Stein entlang herunterschneiden und würfeln. Ananas vierteln. Den Strunk entfernen. Ananasviertel und Banane ebenfalls klein würfeln. Passionsfrüchte halbieren, das Mark herauskratzen und mit Zucker und Maracujanektar aufkochen. Saftmischung mit der in 2–3 EL kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden. Sauce abkühlen lassen, die Obstwürfel untermischen.

4 Für die Schoko-Mousse die Sahne aufkochen, dann vom Herd nehmen. Die Schokolade klein hacken und nach und nach unter die heiße Sahne rühren und darin auflösen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Schokoladen-Sahne in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät dick-cremig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Schokoladencreme etwas abkühlen lassen.

5 Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und gerade auf die Arbeitsfläche stellen. Das Früchteragout hineinfüllen (Step 3). Die Eiweiße steif schlagen. Eischnee behutsam unter die abgekühlte Schokoladencreme heben. Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die Gläser verteilen und nach Belieben mit weißen Schoko-Blättern (s. Deko-Ideen Seite 108) garnieren.





EINFACH, ABER ABSOLUT BEEINDRUCKEND

Bei diesen Gerichten werden Ihre Gäste staunen: außergewöhnlich und aufregend angerichtet, richtig kleine Tellerkunstwerke. Und was außer dem Koch keiner weiß – alles geht eigentlich ganz einfach. Über 80 beeindruckende Rezepte und noch mehr tolle Anrichteideen.

www.gu-online.de



16,90 € [D]
ISBN 978-3-8338-1735-9
WG 453 Grundkochbücher

