



Praxistipps

- 4 Perfekte Häppchen leicht gemacht
- 5 Nützliche Utensilien – Gläschen, Back- und Ausstechformen
- 6 Dekorative Schälchen – von Cocktailtomaten bis Mürbeteig-Torteletts
- 8 So stellen Sie ein Fingerfood-Büfett zusammen
- 9 Getränke – das passt zu Fingerfood
- 64 Schnelle Dips – zu Rohkost und Knabbergebäck

Umschlagklappe hinten:

- 4 Fingerfood-Büfetts für Ihr Fest: Preiswert, klassisch, edel und vegetarisch
- Drinks und Bowlen

Extra

Umschlagklappe vorne:

- Die 10 GU-Erfolgstipps – mit der Gelinggarantie für trendiges Fingerfood

- 60 Register
- 62 Impressum

Rezepte

10 Crostini, Canapés und Co.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 11 Tomaten-Bruschetta mit Sardinen | 17 Gorgonzola-Canapés |
| 12 Räucherlachs-Lollis | 17 Ziegenkäse-Canapés |
| 12 Mini-Tramezzini | 18 Leber-Crostini mit Pfefferkirschen |
| 14 Garnelentürmchen | 20 Schnitzel-Canapés mit Kapernäpfeln |
| 14 Anchovistürmchen | 21 Filet-Cranberry-Canapés |
| 16 Schinken-Canapés | 21 Enten-Orangen-Canapés |
| 16 Roastbeef-Canapés | |

22 Zum Löffeln und Aufgabeln

- | | |
|---|--|
| 23 Tomatensuppe mit Parmesan-Mandel-Chips | 30 Auberginensalat mit Sesam-Orangen-Creme |
| 24 Rucola-Cappuccino | 32 Gegrillte Paprika mit Ziegenkäsecreme |
| 24 Selleriecreme mit Kaviar | 34 Erdbeer-Ricotta-Creme |
| 26 Kürbiscremesuppe mit Entenspießchen | 34 Nektarinen-Krokant-Creme |
| 28 Zuckerschoten-Spargel-Salat | 36 Ziegenfrischkäse-Flan mit Lavendelgelee |
| 28 Kartoffel-Apfel-Salat mit Räucherforelle | 36 Lebkuchen-Tiramisu mit Weißweinäpfeln |
| 30 Avocado-Mousse mit Bündner Fleisch | |

38 Fein umhüllt und gefüllt

- | | |
|--|--|
| 39 Sesamfische mit Graved Lachs | 50 Rosmarin-Schinken-Krapfen |
| 40 Gefüllte Mini-Torteletts | 50 Birnen-Gorgonzola-Muffins |
| 42 Gefüllte Filoteig-Becher | 52 Kastanien-Quiches mit Zucchini |
| 44 Knusperauberginen mit Joghurdip | 54 Zwiebelküchlein mit Speck |
| 44 Zucchinirollchen mit Chilihähnchen | 55 Kürbisküchlein |
| 46 Cocktailtomaten mit Mozzarella | 55 Thunfisch-Pizzette |
| 46 Gurkenschälchen mit Räuchermakrele | 56 Erdbeer-Kiwi-Sandwiches |
| 47 Chicoréebblätter mit Ingwer-Käsecreme | 56 Vanille-Himbeer-Törtchen |
| 47 Traubensalat mit Räucherentenbrust | 58 Preiselbeer-Windbeutelchen mit Nugatsauce |
| 48 Schafkäse-Johannisbeer-Täschchen | |



Klassiker

Schinken-Canapés

6 Scheiben Sonnenblumenbrot | 40 g weiche Butter | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 12 dünne Scheiben roher Schinken (z. B. Schwarzwälder Schinken; ca. 120 g) | 12 Cornichons (aus dem Glas) | runde Ausstechform (6 cm)

Für 12 Stück | ⌚ 15 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 130 kcal, 4 g EW, 7 g F, 12 g KH

1 Aus dem Brot 12 Kreise von 6 cm ausstechen. Die Brotkreise dünn mit Butter bestreichen und mit etwas schwarzem Pfeffer übermahlen.

2 Je 1 Schinkenscheibe zu einer Rosette drehen und auf die Brote setzen. Die Cornichons längs 3- bis 4-mal einschneiden, auffächern und die Schinken-Canapés damit garnieren.

SCHNEIDE-TIPP

Das Brot können Sie auch mit einem Messer in Quadrate schneiden oder – ganz rustikal – die Brotscheiben samt Rinde vierteln und so als Unterlage nehmen.

16



für Feinschmecker

Roastbeef-Canapés

6 Scheiben helles Weizenbrot | 30 g weiche Butter | 1 ½ EL Feigensenf (siehe Tipp) | 12 Scheiben Roastbeef (ca. 150 g) | 3 frische Feigen | runde Ausstechform (6 cm)

Für 12 Stück | ⌚ 15 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 80 kcal, 4 g EW, 3 g F, 10 g KH

1 Aus dem Brot 12 Kreise von 6 cm ausstechen. Die Butter mit dem Feigensenf verrühren und die Brotkreise damit bestreichen.

2 Die Roastbeefscheiben in Wellen darauf anrichten. Die Feigen waschen und in Längsspalten schneiden. Die Canapés damit garnieren.

EINKAUFS-TIPP

Feigensenf bekommen Sie in Feinkostläden und guten Supermärkten. Sie können ihn aber aus 1 EL Feigenmarmelade, ½ EL mittelscharfem Senf, 1 TL Zitronensaft und 1 Prise Pfeffer auch selber mischen.



macht was her

Gorgonzola-Canapés

80 g Walnushälften | 5 Babybirnen (aus der Dose) | 1 Walnuss-Baguette (ca. 300 g; ergibt 20 Scheiben) | 200 g Sahne-Gorgonzola

Für 20 Stück | ⌚ 30 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 100 kcal, 3 g EW, 4 g F, 13 g KH

1 Die 20 schönsten Walnushälften aussuchen und für die Deko beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Babybirnen abtropfen lassen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel am dicken Teil längs einschneiden und auffächern.

2 Das Walnuss-Baguette in 20 Scheiben schneiden. Die gehackten Walnüsse unter den Gorgonzola mengen. Die Brotscheiben damit bestreichen und je mit 1 Walnushälfte und 1 Birnenfächer garnieren.

VARIANTE – MIT TRAUBEN

Statt mit Babybirnenfächern können Sie die Canapés auch mit blauen Trauben garnieren.



würziger Snack

Ziegenkäse-Canapés

5–6 große Cocktailtomaten | 2 Rollen Ziegenweichkäse (z. B. Sainte Maure; à 150 g) | 1 Baguette (ca. 300 g; ergibt 20 Scheiben) | 50 g weiche Butter | ca. 1 ½ EL getrockneter Oregano

Für 20 Stück | ⌚ 30 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 100 kcal, 4 g EW, 5 g F, 9 g KH

1 Die Tomaten waschen und mit einem scharfen Messer in 20 schöne Scheiben schneiden (Ansatzstücke und Kappen nicht verwenden) und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Ziegenrollen in insgesamt 40 Scheiben schneiden.

2 Das Baguette (am besten mit einer Aufschnittmaschine) schräg in 20 Scheiben schneiden. Die Scheiben dünn mit Butter bestreichen. Auf jedes Canapé dachziegelartig zuerst 1 Ziegenkäse-, dann 1 Tomaten- und schließlich wieder 1 Ziegenkäsescheibe legen. Mit je 1 Prise Oregano bestreuen.

17

FEIN UMHÜLLT UND GEFÜLLT

fruchtig & würzig

Schafkäse-Johannisbeer-Täschchen

Wenn Sie den Dreh erst mal raus haben, geht das Füllen und Falten der Täschchen ganz schnell und einfach, versprochen!

125 g Rote Johannisbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

2 Stängel Minze

200 g milder Schafkäse (z. B. Manouri)

Pfeffer | Salz

3 EL Butter

5 rechteckige Filo-Teigblätter (ca. 400 g)

Backpapier für das Backblech

Für 20 Stück

⌚ 45 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 100 kcal, 3 g EW, 5 g F, 11 g KH

1 Für die Füllung die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen zupfen oder auftauen lassen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Den Schafkäse in eine Schüssel krümeln, kräftig pfeffern, salzen und die Minze unterrühren. Die Johannisbeeren vorsichtig untermengen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen lassen und mit 2 EL lauwarmem Wasser vermischen.

3 Die Filo-Teigblätter mit der Küchenschere in 40 ca. 6 cm breite Streifen schneiden. Die Finger mit Wasser-Butter-Mischung befeuchten und die Teigstreifen damit betupfen. Je 2 Streifen aufeinanderlegen.

4 Jeweils auf das untere Ende 1 EL Füllung geben. Das Teigende diagonal so nach rechts über die Fül-

lung zum Dreieck falten, dass es bündig mit dem rechten Rand des Teigstreifens abschließt (Bild 1). Dieses Dreieck nach oben auf den Teigstreifen klappen. Das neu entstandene Dreieck diagonal nach links falten, wieder nach oben bis zum Ende des Teigstreifens klappen. Auf diese Weise 20 Täschchen vorbereiten.

5 Die Täschchen mit der Naht nach unten auf das Blech legen (Bild 2). Mit der übrigen Butter-Wassermischung einpinseln und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 25 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

VARIANTE – SPINAT-MANDEL-TÄSCHCHEN

Für 20 Stück: 300 g TK-Blattspinat auftauen lassen.

2 EL Rosinen in 2 EL Sherry medium (oder Orangensaft) 20 Min. einweichen. 3 EL Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 2 Frühlingzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Den Spinat gut ausdrücken und grob hacken, kräftig salzen und pfeffern. Die Rosinen ausdrücken. Mit den Mandelstiften und den Frühlingzwiebeln unter den Spinat mischen. Die Täschchen wie beschrieben füllen, falten und im heißen Backofen in 25 Min. goldbraun backen.





Von der Hand in den Mund – dieses Buch zeigt, wie gut das schmecken kann! Knusprig oder cremig, süß oder pikant, zum Löffeln oder Dippen. Lauter **klassische und ausgefallene Leckereien**, von gefüllten Zucchinirollchen über Enten-Orangen-Schnittchen bis hin zu fruchtigen Preiselbeer-Windbeuteln. Sie alle lassen sich mit dem praktischen Büfettplaner immer wieder unterschiedlich kombinieren, so kommt jeder auf seine Kosten! Denn gemeinsam haben die abwechslungsreichen Häppchen eines: **Handlich und feiertauglich sind sie alle!**

www.gu-online.de

G|U

7,50 € [D]
ISBN 978-3-8338-1629-1
WG 455 Themenkochbücher



9 783833 816291