PICKNICK

LYKKELIG

LA PETITE CUISINE

TÖRTCHENZEIT

LIZ& JEWELS

EIN KLITZEKLEIN(ES)BLOG

Umschau

Ich bin süchtig! Und zwar nach diesen Süßkartoffelchips. Eigentlich schaffen sie es selten auf die Picknickdecke, denn kaum sind sie aus dem Ofen, sind sie auch schon in meinem Bauch.

Süßkartoffelchips

MIT MEERSALZ

Ergibt ca. 50 g Chips

3 große Süßkartoffeln
3 EL Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und z. B. mit einem Sparschäler in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden (2 mm dick). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffelscheiben einzeln darauflegen, mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und für ca. 15 Minuten im Ofen backen. Die Chips beim Backen im Auge behalten, da sie schnell bräunen.

DIY

Ein maritimes Chipstütchen ist schnell selbst gemacht: Einfach eine Butterbrot-tüte mit „Ahoi"-Motiv bestempeln und mit blau-weißem Garn verzieren, fertig!

Die Sonne geht unter. Die Füße stecken in feinstem Sand. In den Händen eine Kokosnuss, gefüllt mit erfrischend scharfer Melonensuppe. Mehr Südsee geht nicht… Wer nicht zufällig in Jamaica wohnt, kann zur Not auch den — von Kinderspielzeug befreiten — Sandkasten im Garten zu Hilfe nehmen. Mit ein paar Accessoires lässt sich dort ganz einfach Karibikfeeling zaubern: Bambusmatte, Palme, bunte Decken, Laternen, Girlanden und Kerzen.

Kaltes MELONENSÜPPCHEN

Ergibt ca. 1 Liter / 4 Portionen

700 g Wassermelone, gekühlt · 100 g Joghurt · 170 ml Kokosmilch · 1 cm Ingwer · rote Chili nach Geschmack · 2 Msp. Korianderpulver · 2 Msp. Pimentpulver · Saft von 1 Limette · 1 ½ TL Salz

FÜR DIE DEKO

1 Galiamelone · Minzeblätter · Kugelausstecher mit ca. 1 cm Ø · Holzspieße · 2 Kokosnüsse zum Servieren nach Belieben

Das Fruchtfleisch aus der Wassermelone lösen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Melonenkerne entfernen. Den Ingwer schälen. Das Melonenfruchtfleisch in einen Standmixer geben, die restlichen Zutaten hinzufügen und fein pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Die Galiamelone halbieren und mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Die Kugeln abwechselnd mit Minzeblättern auf Holzspieße stecken und mit der Suppe servieren.
Wie diese kalte Melonensuppe zum Highlight wird? Indem man sie in einer halben Kokosnuss serviert! Dafür bei jeder Kokosnuss in eines der drei Keimlöcher (eines davon ist weicher als die anderen) mit Hilfe eines Schraubenziehers und eines Hammers ein Loch klopfen. Das Kokoswasser abgießen oder mit einem Strohhalm direkt trinken. Dann die Kokosnuss längs halbieren. Dazu kräftig an der Längsseite auf eine Bordsteinkante schlagen, alternativ mit einem Hammer eine Sollbruchstelle auf der Längsseite schlagen. Bei Bedarf mit einem dicken Messer oder einem Schraubenzieher vorsichtig nachhelfen, damit sie auch wirklich längs bricht.

Ok, ok, Limoncello ist zwar typisch italienisch und nicht schwedisch, aber man kann ja mal ein Auge zudrücken. Für die perfekte Erwachsenenbegrüßung während der Picknicksause sollte dieser Einstieg nicht fehlen. Bedenke: Das perfekte Likörchen muss 21 Tage im Dunklen schlummern, bevor es bereit zum Anstoßen ist.

Limoncello

Ergibt 2,5 l

Für den Limoncello → 2 kg reife Bio-Zitronen
1 l reiner Alkohol (aus der Apotheke) 1 kg Zucker 2 l Wasser

Glasgefäß mit Schraub- oder Spangenverschluss (ca. 2,5 l Fassungsvermögen)

Die Zitronen mit sehr heißem Wasser abwaschen und mit dem Sparschäler schälen. Den Alkohol sowie alle Zitronenschalen in das Glasgefäß geben. Das Gefäß bei Raumtemperatur für 21 Tage an einen dunklen Ort stellen. In diesen 21 Tagen weicht die Schale ein und der Alkohol nimmt den Geschmack und die Farbe der Zitronen an.

Nach Ablauf der Zeit das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und für 5 Minuten aufkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Den Sirup zum Alkohol mit den Zitronenschalen geben und warten, bis die Flüssigkeit abgekühlt ist. Danach den Likör filtern und in Flaschen füllen.

Auf der nächsten Seite findest du das Rezept
für den hier gezeigten Himbeer-Limoncello-Aperitif

Für diese Jahrmarktslieblinge darf das Popcorn ruhig gekauft werden. Alternativ lässt es sich mit Popcornmais im Topf oder der Mikrowelle selbst herstellen. Die Glasur kann man übrigens auch noch super mit flüssiger Lebensmittelfarbe einfärben, wenn man möchte!

KARAMELL-ÄPFEL IN POPCORN

Ergibt 6 Stück

6 Äpfel.....50 g Popcorn.....400 g Zucker.....4 EL Ahornsirup.....1 TL Vanilleextrakt
1 Spritzer Zitronensaft.....¼ TL Salz

6 stabile Holzstiele

Die Äpfel heiß waschen,
die Stiele entfernen und die Äpfel auf die Holzstiele spießen.
Ein Backblech mit Backpapier belegen und neben dem Herd bereitstellen.
Das Popcorn in eine Schüssel geben und
mit den Händen grob zerkleinern.

Den Zucker mit 100 ml Wasser, dem Ahornsirup, Vanilleextrakt,
Zitronensaft und Salz in einen Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen
und etwa 12 Minuten köcheln lassen. Wenn sich der Sirup goldgelb färbt,
die Äpfel in den Sirup tauchen und anschließend sofort im Popcorn wälzen,
dann auf das Backblech legen, abkühlen
und dabei aushärten lassen.

So einfach und unfassbar köstlich ist dieser sommerliche Zitronen-Limetten-Drink, den man mit ein paar Umdrehungen auch zu einem Getränk für die späteren Abendstunden umwandeln kann. Ich könnte ihn literweise von morgens bis abends schlürfen, thihi.

HAUSGEMACHTES GINGERALE
MIT ERDBEERPÜREE

ERGIBT CA. 1 L GINGERALE

FÜR DAS ERDBEERPÜREE

250 g frische Erdbeeren.....100 g Zucker

FÜR DAS GINGERALE

1 kleine Ingwerknolle (ca. 30 g).....90 g Zucker
1 Limette.....1 Zitrone.....1 l Mineralwasser

❶ Die Erdbeeren waschen und entstielen. Erdbeeren mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und über Nacht abgedeckt ziehen lassen. ⓘ Am nächsten Tag die Beeren in ein feines Sieb geben und mit einer Gabel durch das Sieb drücken. Das feine Püree auffangen.

❷ Den Ingwer schälen, reiben und etwa 10 g davon abwiegen. Den Ingwer mit dem Zucker und 125 ml stillem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Das Ingwerwasser bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein sehr feines Sieb geben und den Sirup auffangen. Die Limette und die Zitrone auspressen und jeweils etwa 10 ml Saft davon abmessen. Den Ingwersirup mit Limetten- und Zitronensaft vermischen und mit dem Mineralwasser auffüllen.

Das Gingerale in eine sterilisierte Flasche füllen, kühlen und am selben Tag verzehren.

SERVIERVORSCHLAG FÜR EINEN COCKTAIL

250 ml hausgemachtes Gingerale, gekühlt.....1 EL Erdbeerpüree.....1 EL Wodka (optional)
2–3 Limettenscheiben.....1–2 Erdbeeren zur Dekoration

Die flüssigen Zutaten in einem Glas verrühren und die Limettenscheiben hinzugeben. Die Erdbeeren waschen, längs ein-, aber nicht durchschneiden und zur Dekoration auf den Glasrand stecken. Cheers!

Heidewitzka! Diese kleine Brownietarte lässt mein Herzchen jedes Mal vor Freude hüpfen.
Sie ist nicht nur ratzfatz zubereitet, sondern schmilzt ebenso fix auf der Zunge.
Ein Schokoladenträumchen zum Verlieben.

HIMBEER-BROWNIE-TARTELETTES

ERGIBT 4 TARTELETTES À 10 CM Ø

F ÜR DIE TARTELETTES

200 g Zartbitterkuvertüre.....60 g Butter.....90 g Zucker.....60 ml Sahne
125 g Himbeeren.....3 Bio-Eier.....25 g Mehl

❶

Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Vier kleine runde Förmchen (10 cm Ø) einfetten.

Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter, dem Zucker und der Sahne in einer Glasschüssel über dem Wasserbad erwärmen, bis alle Zutaten geschmolzen sind und eine glatte Masse entsteht.
Zum Abkühlen beiseitestellen.

Die Himbeeren waschen und trocken tupfen.
Die Eier mit dem Mehl in einer kleinen Schüssel gut verquirlen und mit der Schokoladenmischung verrühren. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen und mit den Himbeeren garnieren.
35–40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, die Holzstäbchenprobe machen.
Direkt vernaschen oder im Förmchen zum Picknick transportieren.

☛

Zum Backen eignen sich sowohl kleine Springformen
und Pfännchen als auch flache Glas- oder Keramikschalen.
Die Himbeeren lassen sich perfekt durch Brombeeren oder Erdbeeren ersetzen.

REZEPTÜBERSICHT

Zum Glück gestrandet

Süßkartoffelchips mit Meersalz 10
Gemüsesticks mit Kressedip 13
Bulgur-Salat mit Minze, Hüttenkäse, Feta und Pinienkernen 14
Wassermelone-Feta-Minz-Spieße mit Vinaigrette 17
Mini-Focaccia mit Kartoffeln, Ziegenkäse und Rosmarin 18
Garnelen im Knusperteig mit Blitz-Aioli 21
Mini-Calzone mit Lachs, Spinat, Dill und Zitrone 22
Kirsch-Vanille-Crumble 25
Crème-fraîche-Guglhupf mit Himbeeren 26
Ingwer-Rosmarin-Limonade 29

Lust auf Karibik

Passionsfrucht-Ananas-Mojito 34
Kaltes Melonensüppchen 37
Scharfe kreolische Hackbällchen-Baguettes 38
Gegrillte Maiskolben mit Chilibutter 43
Schweinefleisch-Jerk-Spieße mit scharfer Aprikosensauce 44
Lachsküchlein mit Kiwipesto 48
Thunfischburger mit Krautsalat und Cajunremoulade 51
Hähnchenschenkel in Kokospanade mit Ananassalsa 55
Süßer Kokosflammkuchen mit Ananasblüten 59

Jessis Midsommar

DIY-Blumenkranz 66
Limoncello 68
Himbeer-Limoncello-Aperitiv 71
Herzhafte Waffeldrops mit Tomatendip 72
Selbst gemachtes Sauerteigbrot mit Ricotta-Apfel-Aufstrich 75
Zweierlei herzhafte Cupcakes 78
Schweden-Cheesecake 81
Crêpespieße mit Dip 82
French-Toast-Salat mit Mango, Himbeeren und Kokoschips 86
Latte-Macchiato-Milchreis mit karamellisierten Aprikosen 89
Herzige Zimtschnecken 90
Leckerschmecker-Brause 94

HERAUSSPAZIERT IN DEN ZIRKUSWALD

Wassermelonencocktail 100
Scharfe Honig-Mais-Biskuits 103
Erbsen-Feta-Rucola-Salat 104
Eingerollte Hot Dogs mit Tomaten-Mango-Salsa 107
Streifenpasta-Salat 111
Karamelläpfel in Popcorn 115
Beeren-Meringue 116
Marshmallows mit Schokoglasur 118
Mini-Schokoladen-Brezeln 121
Limetten-Basilikum-Limo 124

EIN PICKNICK AM SEE

Hausgemachtes Gingerale mit Erdbeerpüree 130
Kartoffelchips mit Kräuter-Parmesan-Sauerrahm 133
Barbecue-Brezeln mit Honig-Senf-Butter 134
Sommersalat mit gegrillten Nektarinen und Minzpesto 138
Fenchel-Brombeer-Flatbread mit Ziegenfrischkäse 142
Ziegenkäsequiches mit ofengeschmorten Tomaten 145
Pulled-Pork-Burger mit Coleslaw und BBQ-Sauce 146
Aprikosen-Galette mit Crème fraîche 152
Blaubeer-Zitronen-Schnecken 154
Himbeer-Brownie-Tartelettes 158

Für deinen

Midsommar

Diese kleinen Anhänger kann man immer gebrauchen, einfach ausschneiden, lochen und mit einer kleinen Schnur an die Lieblingspicknicksachen hängen…

Hej!

Hej!

Hej!

Enjoy!

Enjoy!

Enjoy!

Mit Liebe

Mit Liebe

Mit Liebe

Für dich

Für dich

Für dich

WILLKOMMEN IM ZIRKUSWALD

Etiketten ausschneiden und auf eine kleine Flasche kleben, mit Namen der Gäste oder mit dem Namen des Inhalts versehen …