

ANNA STOCKWELL



GEMEINSAM GENIESSSEN

riva

Rezepte und Menü-Ideen
für Familie und Freunde



ANNA STOCKWELL

GEMEINSAM GENIESSEN

Rezepte und Menü-Ideen
für Familie und Freunde

riva





FÜR ALLE FREUNDE,
DIE BEI MIR AM TISCH GEESSEN HABEN,
MIT LIEBE UND DANK



INHALT

9	Einführung	108	Wintermenüs
12	Ratschläge zum Planen der Dinnerparty	146	Nützliche Rituale
16	Die Küche für die Dinnerparty vorbereiten	150	Frühlingsmenüs
22	Drinks vor dem Dinner	188	Die Unterhaltung mit Fragen steuern
25	Keine Party ohne Snacks	192	Sommermenüs
39	Saucen und Toppings für jede Jahreszeit	231	Süßes zum Teilen
60	Salat richtig zubereiten – so geht's	259	Drinks nach dem Dinner (oder Dessert)
64	Herbstmenüs	261	Bezugsquellen
103	Spiele für Tisch und Wohnzimmer	263	Nach der Dinnerparty
		264	Register
		270	Danksagung
		271	Über die Autorin



EINFÜHRUNG

Dieses Buch zeigt neue Wege auf, um Dinnermenüs zu planen und zu kochen: einfacher, variabler und mit mehr Spaß. Sie erfahren hier, dass eine Dinnerparty weder steif noch aufwendig sein und auch nicht viel Arbeit machen muss, um eine festliche Atmosphäre voller Esprit zu verströmen – und ich verrate Ihnen, wie dies geht.

In meinen Augen ist es das Wichtigste und ganz Besondere an einer Dinnerparty, dass man sich zum Essen zusammen an einen Tisch setzt. Darauf kommen zwei Platten mit genau für diesen Personenkreis zubereiteten Gerichten, die herumgereicht werden, sodass sich jeder nach Herzenslust bedienen kann. Wenn wir das Essen auf diese Weise teilen, wird nicht nur der Magen gesättigt – wir kommen in Kontakt miteinander, knüpfen neue Beziehungen und pflegen dauerhaft die Verbindung zu unseren (Wahl-)Familien. Heute mehr denn je ist dieses bewusste Zusammenkommen anlässlich eines festlichen Essens ein nützliches Ritual, das unser Leben bereichert. Es gibt neuen Auftrieb, erfüllt uns und macht dazu noch jede Menge Spaß.

Die folgenden Menüs sind allesamt so zusammengestellt, dass dabei zwei große Servierplatten das Kernstück bilden und auf den Tisch kommen. Bei meinen Menüs setze ich nicht auf die klassische

Variante »Fleisch mit drei Beilagen«, die unsere Großeltern oder Eltern auf den Tisch brachten. Obwohl in meinen Menüs eine Speise in der Regel mehr Eiweiß enthält als die andere, handelt es sich dabei nicht zwingend um das Hauptgericht. Stattdessen entfalten beide Gerichte ihren ganz eigenen Zauber – sie können bestens für sich allein stehen, in Kombination wird daraus aber ein kulinarisches Highlight. Viele der Menüs enthalten Fleisch, obwohl ich ganz und gar nicht der Meinung bin, dass wir ständig Fleisch zu uns nehmen sollten. Doch bei meinen Dinnerevents handelt es sich um ganz besondere Gelegenheiten, anlässlich derer ich das Fleisch sorgfältig aussuche und von lokalen Biohöfen beziehe – und jeden Bissen davon genieße. Wenn einer meiner Menüvorschläge Fleisch beinhaltet, gebe ich jedoch immer Tipps, wie man ihn für einen sich fleischlos ernährenden Gast abwandeln kann. Zudem finden sich im Buch auch viele vegetarische Menüs.

Ich habe beste Erfahrungen damit gemacht, meinen Gästen nur zwei Gerichte vorzusetzen, die ich in entsprechender Menge zubereite. Dies funktioniert bei einer größeren Anzahl von Gästen, die es zu bewirten und zu unterhalten gilt, ebenso wie beim Dinner im Familienkreis an einem ganz normalen Wochentag. Wenn Sie lediglich zwei ausgewählte Speisen zuberei-

ten, haben Sie ausreichend Zeit, um noch einen Kuchen zu backen oder sich vor dem Abendessen umzuziehen. Und alles, was Sie in Ruhe vorbereiten, ist besser als das, was bei zu viel Hetze und Trubel entsteht. Zudem haben Sie es leichter, wenn Sie die Speisen auf großen Platten anrichten, von denen sich jeder Gast nach eigenem Gusto bedienen kann – so, wie es am Familientisch üblich ist. Durch das Hin- und Herreichen der Servierplatten kreuz und quer über den Tisch (oder den wiederholten Gang zum Büffet) entsteht obendrein ein lebendiges Gruppengefühl.

Die beiden Gerichte, die den Kern jedes Menüs in diesem Buch bilden, sind aufeinander abgestimmt, und ich hoffe natürlich, dass Sie beide zusammen auf den Tisch bringen. Aber selbstverständlich können Sie auch nur ein Gericht davon auswählen und nach Wunsch mit einem anderen kombinieren. Meine Menüvorschläge in diesem Buch folgen den Jahreszeiten, denn diese bestimmen, was ich auf den Tisch bringe, und was ich essen möchte, hängt in starkem Maße vom Wetter und der saisonalen Verfügbarkeit ab. Wenn Sie die Menüvorschläge also neu kombinieren möchten, wählen Sie am besten Vorschläge aus, die unter derselben Jahreszeit eingeordnet sind. Zusätzlich zu den beiden Gerichten, aus denen mein Menü besteht, reiche ich eigentlich immer eine Sauce, denn ich finde, es gibt nichts Besseres als eine hausgemachte Sauce, um ein Abendessen schlagartig und ohne großen Aufwand in etwas ganz Besonderes zu verwandeln. Ob Sie vor dem Dinner einen Snack oder danach etwas Süßes anbieten, überlasse ich ganz Ihnen. Auf jeden Fall bekommen Sie von mir aber eine Auswahl leicht zuzubereitender Snacks (die Sie entweder gar nicht oder kaum zu kochen brauchen) sowie glutenfreier Desserts, die zu jedem Menü passen.

Ich habe schon im Teenageralter damit angefangen, Dinnerpartys zu geben (spielerisch versucht habe ich mich daran schon als Kind) – und bis heute gibt es nichts, das mich glücklicher macht. Während der letzten zehn Jahre und darüber hinaus habe ich in den Redaktionen und Testküchen einiger der besten Foodzeitschriften und Internetportale gearbeitet, darunter *SAVEUR*, *Epicurious* und *Bon Appétit*, und während dieser Zeit mein Diplom in den Classic Culinary Arts

am International Culinary Center in New York City gemacht. Als Food Editor bei *Epicurious* habe ich gelernt, meine Rezepte so weit wie möglich zu optimieren und zu vereinfachen, damit sie auch Hobbyköchen problemlos gelingen – aber natürlich ohne Abstriche am Geschmack zu machen. Zugleich entwickelte ich mehr 30-Minuten-Dinner-Vorschläge für ganz normale Wochentage, als ich zählen kann. Ich weiß, dass Ihre Zeit, liebe Leserin und lieber Leser, kostbar ist, und ich werde sie nicht verschwenden. Selbst als ich in Vollzeit (und mit Überstunden) bei NYC Food Media arbeitete, habe ich es geschafft, regelmäßig Gäste zum Abendessen einzuladen, und dies mit einer kleinen Apartmentküche ohne Geschirrspüler. Mit nur wenig Zeit und kaum Platz in der Küche musste ich lernen, mich auf das zu konzentrieren, worauf es als Gastgeberin wirklich ankommt – und natürlich darauf, den Kochprozess zu optimieren und so viel wie möglich im Voraus zuzubereiten, damit der Geschirrberg möglichst klein und mir möglichst viel vergnügliche Zeit mit meinen Gästen blieb. (Heute lebe ich im Hudson Valley mit einer größeren Küche und Geschirrspüler, aber ich bin dieser Art zu kochen und meine Gäste zu bewirten treu geblieben.) Fast alle Menüs, die ich Ihnen im Folgenden vorstelle, habe ich im Lauf der Jahre meinen Gästen in meinen verschiedenen Wohnungen in Brooklyn serviert. Sie alle haben den Realitytest bestanden – manche davon ungezählte Male – und ich verspreche Ihnen, dass sie funktionieren.

Ja, alle Rezepte in diesem Buch sind glutenfrei, da ich mich glutenfrei ernähren muss, aber Sie können jederzeit Brot (normales oder glutenfreies) zum Essen reichen. Die (sehr wenigen) Rezepte, die glutenfreies Allzweckmehl verlangen, gelingen mit normalem Allzweckmehl ebenso gut. Ich finde es als Gastgeberin überaus wichtig, auf alle Ernährungseinschränkungen meiner Gäste Rücksicht zu nehmen. Daher sind meine Menüs so gekennzeichnet, dass man auf einen Blick erkennt, für welche Ernährungsform sie geeignet sind. Hierfür nutze ich die folgenden Symbole:



Jedes Menü enthält zudem Vorschläge, wie man die Gerichte abändern oder ergänzen kann, wenn zusätzliche Ernährungsbeschränkungen zu berücksichtigen sind. Da Ernährungsbeschränkungen gekommen sind, um zu bleiben, ist es gut zu wissen, wie man auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste eingehen kann.

Ich hoffe, dass Sie dieses Buch inspiriert und Ihnen dabei hilft, Gäste um Ihren Tisch zu versammeln und zu bewirten. Es wird Zeit, mehr Einladungen zum Abendessen auszusprechen!

Warum ich Gäste bewirte

Bevor ich meine Rezepte und Ratschläge für Gastgeber mit Ihnen teile, sollte ich vielleicht erklären, warum ich dies tue. Am Tag nach der Dinnerparty, wenn sich die Gäste per E-Mail oder SMS für den schönen Abend bedanken, schreibe ich immer zurück: »Ich danke DIR, dass du gekommen bist!« Und nein, das ist keine bloße Höflichkeit. Ich bin ganz ehrlich total dankbar über jeden, der sich an meinem Tisch niederlässt und mir seinen Abend zum Geschenk macht.

Wenn ich am Abend Essensgäste habe, fühle ich mich nützlich und bin stolz darauf, alles hinbekommen zu haben. Darüber hinaus bereitet mir die Rolle als Gastgeberin große Freude. Als introvertierte Extrovertierte und früher schüchterne Person helfen mir die Pflichten als Gastgeberin und die Struktur des Abends dabei, meine gesellige Seite auszuleben – ganz sicher spielt dies eine Rolle, aber nicht die entscheidende. Haben Sie jemals in einem Theaterstück mitgespielt? Ich stand während meiner Schul- und Collegezeit häufig auf der Bühne, und liebte den Kick des Liveauftritts vor Publikum, nachdem wir die Aufführung in langen Wochen und Monaten mit den Schauspielern und der Crew einstudiert und geprobt hatten. Nachdem alles vorüber war, lebten wir weiter wie zuvor. Vielleicht fragen Sie sich: »Wofür all die Mühe, wenn der große Auftritt schon im nächsten Moment vorüber ist?« Die Erinnerung an die Aufführung und die Tatsache, dass die Vorbereitungen alle Beteiligten auf neue und aufregende Weise einander nähergebracht haben, bestehen fort und hinterlassen einen bleibenden Glanz. Ganz

ähnlich verhält es sich für mich mit einer Dinnerparty. Ich liebe die Vorbereitungen. Ich liebe die Vorfreude. Ich liebe es, den Tisch im Licht des Nachmittags in einem noch leeren Haus einzudecken und dabei zu wissen, dass sich bald die Gäste um den Tisch scharen werden. Gabel für Gabel, Glas für Glas entsteht das Setting für einen hoffentlich wunderschönen, gelungenen Abend. Und am nächsten Tag, wenn ich die Weingläser abwasche, denke ich mit Freude an den Abend zurück, lasse die besten Momente Revue passieren und sonne mich im Glanz von etwas Einmaligem und Gutem, das niemals in genau dieser Form wiederholt oder nochmals erlebt werden kann.

Was ich außerdem an meiner Rolle als Gastgeberin mag, ist die simple Tatsache, meine Gäste zu füttern. Wenn etwas, das ich zubereitet habe, anderen Menschen beim Essen Freude bereitet, erfüllt mich dies mit Befriedigung. Das Wissen, dass ich ihnen damit etwas wirklich Lebenswichtiges anbiete, hat eine ganz besondere Magie. Welches andere Geschenk könnte meine Liebe und Wertschätzung besser zum Ausdruck bringen als Nahrung? Ich habe als Erwachsene mehr Zeit allein gelebt, als mir lieb ist, und es ist ein völlig anderes Gefühl, für sich allein zu kochen, als dies für andere zu tun. Ich bevorzuge ganz eindeutig Letzteres, aber ich arbeite daran, auch beim Kochen für mich selbst besser zu werden. Aber gerade das Abendessen ist eine Mahlzeit, die man im Idealfall teilen sollte. Es ist eine Zeit, um innezuhalten und den Tag noch einmal vorbeiziehen zu lassen, um seine Gedanken und Erfahrungen mitzuteilen, dankbar zu sein und auf diese Weise nicht nur den Leib zu sättigen. Aus diesem Grund lade ich so viele Leute wie möglich zu mir nach Hause ein, und dies so oft wie möglich. Wenn Sie Gesellschaft beim Essen haben, müssen Sie darüber hinaus auch nicht allein abwaschen. Und ja, ich greife im Verlauf des Abends immer auf die Hilfe meiner Gäste zurück, selbst beim Geschirrspülen. Ich bin kein Freund davon, absolut alles für den anderen zu tun. Darum geht es auch nicht, wenn man Einladungen ausspricht – es geht vielmehr darum, die Bühne für einen denkwürdigen Abend zu gestalten, etwas zu essen vorzubereiten und den Gästen liebevolle Zuwendung zu schenken.

RATSchLÄGE ZUM PLANEN DER DINNERPARTY



Bei altmodischen Etiketteregeln, einer straffen Zeitachse für die Planung und der Floskel »Um Antwort wird gebeten« bekomme ich weiche Knie. Aber keine Angst, es ist nicht meine Absicht, die Vorbereitungen für Ihre Dinnerparty in diesen Ablauf zu pressen – wir leben in einer modernen Welt und haben weder die Zeit für noch den Wunsch nach derartigen Verhaltensregeln. Stattdessen verrate ich Ihnen aber ein paar praktische Tipps, wie Sie das Bewirten von Gästen relativ locker in Ihren Alltag integrieren können.

JE ÖFTER SIE GÄSTE BEWIRTEN, DESTO LEICHTER FÄLLT ES

Ich nehme an, dies trifft auf die meisten Dinge im Leben zu, oder nicht? Wenn Sie gut darin werden möchten, Gäste zu bewirten, laden Sie regelmäßig Leute ein. Sie sollten wenigstens einmal pro Monat eine Dinnerparty schmeißen! Je öfter Sie sich darin üben, desto leichter wird es Ihnen fallen. Und je einfacher es wird, desto weniger Gedanken machen Sie sich darüber und desto häufiger laden Sie Freunde und Bekannte zum Essen ein.

ES GIBT KEINE PERFEKTE ANZAHL AN GÄSTEN

Wie viele Leute sollten Sie einladen? Nun, das hängt ganz von Ihnen ab. Vier Gäste können sich wie eine Abendgesellschaft anfühlen, wenn im Normalfall weniger an Ihrem Tisch sitzen. Viele der in diesem Buch vorgestellten Menüs lassen sich sogar auf zwei Personen herunterrechnen. An meinem Tisch finden acht Gäste bequem Platz, und diese Zahl strebe ich in der Regel an, doch manchmal schieße ich über das Ziel hinaus und heiße schließlich zehn oder zwölf Gäste willkommen. Wenn möglich, sollten Sie aber nicht mehr als ein Dutzend Gäste einladen – werden es mehr, wird es schwierig, noch sinnvolle Gespräche zu führen, ganz zu schweigen vom Platzmangel am Tisch.

Machen Sie sich nicht zu viele Gedanken über die Gästeliste – dies ist ein Fass ohne Boden. Einige Leute vertreten die Meinung, dass im Idealfall jeder Gast mindestens einen anderen Gast (außer dem Gastgeber) kennen sollte. Umgekehrt wird gewünscht, dass

jeder Gast auf mindestens eine Person trifft, die er noch nicht kennt. Aber wenn man so viele Dinnerpartys gegeben hat wie ich, kennen sich mittlerweile alle Gäste und sind miteinander befreundet, daher gibt es bei meinen Einladungen kaum noch unbekannte »Neuzugänge«. Aber ich variiere meine Gästelisten durchaus: Mitunter lade ich nur Paare ein, ein anderes Mal nur Ladys. Und mitunter mache ich mir überhaupt keine Gedanken über den Personenkreis, da es Ostern ist und ich für die ganze Großfamilie koche.

Wenn ich keine klare Vorstellung davon habe, wen ich einladen möchte, gehe ich nach dem Baukastenprinzip vor. Ich frage zunächst einen (oder mehrere) Freunde, ob sie an dem vorgesehenen Termin Zeit haben, zum Essen zu kommen. Sobald die Zusagen eintrudeln, überlege ich mir, wer gut in den Kreis passen würde, und lade den nächsten Gast ein. So arbeite ich mich Stück für Stück durch Zusagen und Absagen, bis alle Plätze an meinem Tisch belegt sind. Diese Methode ist viel besser, als gleich eine ganze Gruppe per E-Mail einzuladen, denn in diesem Fall sieht jeder auf den ersten Blick, wer in der ersten Einladungsrunde dabei ist. Spreche ich die Einladungen dagegen individuell aus, weiß niemand, ob er von Anfang an auf der Gästeliste stand oder durch Absagen nachgerückt ist. Haben alle Gäste zugesagt, schicke ich ihnen eine Einladung über den Google-Kalender zu. Dann kann jeder sehen, wer alles kommt, und der Termin ist gleich im Kalender vermerkt. Wenn Sie Einladungskarten bevorzugen oder andere Kommunikationswege nutzen möchten, tun Sie dies bitte!

ERNÄHRUNGSEINSCHRÄNKUNGEN ABFRAGEN

Sobald ein Gast zugesagt hat, erkundigen Sie sich (falls Sie es nicht schon wissen), ob Ernährungsbeschränkungen vorliegen. Wenn Sie diese im Voraus kennen, können Sie ein Menü auswählen, das allen Gästen schmeckt und bekommt. Stellen Sie bitte die Ernährungsbeschränkungen nicht infrage und halten Sie sich mit Kommentaren zurück. Richten Sie sich einfach darauf ein und passen Sie die Gerichte an. Auf diese Art und Weise geht alles locker von der Hand und jeder hat Freude am Essen.

EIN ZEITPLAN IST HILFREICH

Es ist absolut möglich, sich am Nachmittag zu entscheiden, am selben Tag eine Dinnerparty zu schmeißen. Bis die Gäste am Abend eintreffen, ist alles fertig – und einige der Menüs in diesem Buch passen perfekt zu derartigen Aktionen (siehe Seite 67 oder 213). Ich mag spontane Dinnerpartys, aber noch lieber sind mir geplante Essenseinladungen. Es gefällt mir, den Termin schon Wochen vorher in meinem Kalender zu sehen, er zwinkert mir zu und erfüllt mich mit Vorfreude. Je nachdem, wie verplant Sie sind, wählen Sie einen Termin und eine Uhrzeit und laden Sie Ihre Gäste zwei Stunden oder zwei Monate vorher ein – alles dazwischen geht natürlich auch. In den meisten Fällen passt zwei Wochen vorher perfekt. Steht der Termin erst einmal fest, planen Sie die Vorbereitungen so ein, wie es Ihrem Terminkalender entspricht: entweder ganz entspannt oder nach einem straffen Zeitplan. Aber wie auch immer Sie vorgehen: Nehmen Sie sich einen Moment Zeit und schreiben Sie alles auf, was vor dem Eintreffen der Gäste zu erledigen ist. Dann ordnen Sie diese Dinge je nach Zeitbedarf und bringen sie in die passende Reihenfolge. Zu jedem Menüvorschlag in diesem Buch finden Sie Tipps, um die Vorbereitung zeitlich zu optimieren.

Unabhängig vom gewählten Menü kommen hier meine allgemeinen Tipps für einen Zeitplan, der es Ihnen erlaubt, das Essen vorzubereiten, ohne dabei in Stress zu geraten. Die Voraussetzung dafür ist lediglich, dass Sie mindestens eine Woche vor dem Event mit den Vorbereitungen starten können.

EINE SITZORDNUNG KANN SPASS MACHEN

Wenn ich mehr als sechs Gäste einlade und mindestens zwei davon nicht alle anderen am Tisch kennen, mache ich eine Sitzordnung. Sind dagegen alle Gäste alte Freunde, verzichte ich in der Regel darauf. Aber ich liebe es, über der Namensliste zu brüten und meine Gäste an einem imaginären Tisch hierhin und dahin zu schieben, bis ich eine Sitzordnung gefunden habe, bei der sich jeder Gast wohlfühlt und Spaß hat und gleichzeitig die Dynamik am Tisch ausgeglichen ist. Diesem Puzzle widme ich mich mit größter Freude. Ich mag es auch, Platzkarten zu basteln und auf den Tisch zu stellen, bevor die Gäste eintreffen.

Eine Woche vorher

- Die Gäste einladen und die Zusagen einholen. Vergessen Sie nicht, nach Ernährungsbeschränkungen zu fragen.
- Das Menü auswählen.
- Den Wein und die alkoholischen Getränke besorgen, die es zum Essen geben soll.

Drei oder vier Tage vorher

- Haus oder Wohnung aufräumen und putzen, zumindest die Räume, die Ihre Gäste betreten werden.
- Alle Lebensmittel besorgen, die für das Menü benötigt werden.

Am Tag vorher

- Das Dessert zubereiten, falls es etwas Gebackenes geben soll.
- So viele Speisen vorbereiten, wie Sie können oder möchten.
- Platzkarten für den Tisch anfertigen und sich einen Sitzplan überlegen, falls Sie die Gäste platzieren möchten.
- Die Kerzenhalter mit frischen Kerzen bestücken, falls notwendig.
- Nach Wunsch frische Blumen für die Tischdekoration besorgen. Ich liebe es, frische Blumen um mich zu haben.
- Eiswürfel frisch zubereiten oder zusätzliches Eis kaufen. Es gibt nichts Schlimmeres als festzustellen, dass Sie keine Eiswürfel zu Hause haben, wenn Sie Cocktails mixen

wollen – aber die Getränke mit schalen, alten Eiswürfeln zuzubereiten, ist fast genauso schlimm.

Am Morgen davor

- Den Tisch decken. Wenn ich damit beizeiten fertig bin, überkommt mich immer eine große Ruhe. Wenn Sie dies nicht möchten oder keine Zeit dafür haben, übertragen Sie diese Pflicht den ersten Gästen, die eintreffen.
- So viele Speisen vorbereiten, wie Sie können.

Eine Stunde vor Ankunft der Gäste

- Die Küche sauber machen. Alles, was jetzt noch zu kochen ist, wird sich in Anwesenheit der Gäste abspielen, und das ist völlig in Ordnung. Also reißen Sie sich vom Herd los und putzen Sie jetzt.
- Duschen Sie, ziehen Sie sich um und entspannen Sie sich. Auch Sie müssen bereit für die Gäste sein, nicht nur Ihr Zuhause und das Essen.
- Stellen Sie Snacks und Drinks bereit, damit alles fertig ist, wenn die ersten Gäste eintreffen

Zehn Minuten vor Ankunft der Gäste

- Dimmen Sie das Licht in Haus oder Wohnung, aber sorgen Sie dafür, dass alle Räume und Badezimmer, die die Gäste betreten werden, beleuchtet sind. Zünden Sie hier und da ein paar Kerzen an.
- Stellen Sie die Musik an.

Wenn man am Tisch ein Kärtchen mit seinem Namen findet, ist das irgendwie ein bisschen aufregend und macht den Event zu etwas ganz Besonderem.

ES GEHT NICHT NUR UMS ESSEN

Bei einer Dinnerparty geht es nur zur Hälfte ums Essen. Konzentrieren Sie nicht Ihre ganze Zeit und Energie darauf, die Speisen anzurichten und zu servieren. Sind die Gäste erst eingetroffen, versuchen Sie, sich stattdessen auf sie zu fokussieren. Der Abend wird schöner und inhaltsreicher für alle, wenn Sie es schaffen, sich in die Rolle der Gastgeberin einzufühlen, und nicht nur als Köchin fungieren. Jedes meiner Menüs ist so ausgelegt, dass Ihnen dieses locker gelingen kann; es ist aber dennoch hilfreich, die Gastgeberrolle nicht aus den Augen zu verlieren. Auch nach langjähriger Erfahrung mit Essenseinladungen passiert es mir immer noch ab und zu, dass ich mich in der Essensvorbereitung verliere und mich bewusst wieder aus dieser Situation herausarbeiten muss. Seien Sie präsent auf Ihrer Dinnerparty, geben Sie einen guten Leitwolf ab. Es ist Ihr Job, die Herde zusammenzuführen: Stellen Sie die Gäste einander vor, geleiten Sie sie beispielsweise vom Garten zum Tisch, steuern Sie die Unterhaltung, bringen Sie einen oder zwei Trinksprüche aus und strahlen Sie das aus, was Sie von dem Abend erwarten

UM HILFE BITTEN

Für Gäste zu kochen und sie zu sich nach Hause einzuladen kann eine ganze Menge Arbeit machen. Es ist keine Schande, dabei um Hilfe zu bitten. Wenn Ihre Gäste eintreffen und Sie Ihrem Zeitplan hinterherlaufen (was mir übrigens jedes Mal passiert, wenn ich eine Dinnerparty schmeiße), lassen Sie die Gäste arbeiten! Bieten Sie ihnen zuerst einen Drink an, dann weisen Sie ihnen eine Aufgabe zu – sie werden es unter Garantie zu schätzen wissen, sich hilfreich und eingebunden zu fühlen. Es ist auch in Ordnung, einen Ihrer Freunde zu bitten, etwas früher zu kommen und bei den Vorbereitungen zu helfen. Oder engagieren Sie einen Putzdienst, um Haus oder Wohnung vor der Party auf Vordermann zu bringen. Sie können auch

Ihren Partner oder die Familie um zusätzliche Unterstützung bitten oder sich jegliche andere Hilfe holen, die Sie für notwendig erachten. Sie brauchen nicht die ganze Arbeit allein zu erledigen – und, ganz wichtig, auch nicht das ganze Geschirr allein zu spülen. Wenn jemand anbietet, die Teller abzuwaschen, sagen Sie Ja! Wenn niemand auf diese Idee kommt, drehen Sie die Tanzmusik lauter und bitten die Runde, Sie in der Küche bei der Abwaschparty zu unterstützen. Lassen Sie aber die Weingläser unbedingt bis zum nächsten Morgen stehen. Wenn Sie sie am Ende eines langen Abends abwaschen, zerbrechen Sie sie nur, und außerdem sind sie ja vermutlich noch in Gebrauch ...

SICH NIEMALS ENTSCHULDIGEN

Ganz gleich, wie sehr Sie dem Zeitplan hinterherhinken, ob Sie das gesamte Menü anbrennen lassen und stattdessen den Pizzaservice bemühen müssen, ob das Haus blitzsauber ist oder nicht oder Ihnen das Toilettenpapier ausgeht, die Katze immer wieder auf den Tisch springt, das Baby im Obergeschoss weint oder was auch immer Unerwünschtes passiert: Entschuldigen Sie sich nicht. Ich garantiere Ihnen, dass sich Ihre Gäste darüber freuen, dass Sie sie eingeladen haben – dabei spielt es keine Rolle, ob Sie Ihren eigenen Erwartungen gerecht werden. Lachen Sie einfach über das, was schiefgegangen ist. Schenken Sie jedem Wein nach. Spielen Sie ein Spiel. Seien Sie offen für einen Themenwechsel. Variieren Sie die Musik. Tun Sie, was immer Ihnen notwendig erscheint, damit der Abend nach Wunsch verläuft, aber entschuldigen Sie sich nicht und geben Sie keine Erklärungen ab für das, was nicht so recht geklappt hat. Wenn Sie dies tun, richten Sie die Aufmerksamkeit Ihrer Gäste auf Pannen, die ansonsten vermutlich gar nicht bemerkt worden wären. Dann beginnen die Gäste, Sie zu trösten und zu unterstützen, anstatt die Party und Ihre Gesellschaft weiterhin in vollen Zügen zu genießen. (Lassen Sie auch nicht zu, dass sich Ihre Gäste entschuldigen, wenn sie Wein auf Ihrem weißen Tischtuch verschütten oder das Porzellan Ihrer Großmutter zerbrechen – diese Dinge passieren, und es lohnt sich absolut nicht, sich darüber aufzuregen.)

DIE KÜCHE FÜR DIE DINNERPARTY VORBEREITEN

Ich habe versucht, bei allen meinen Rezepten ohne zu spezielle Kochausrüstung oder Zutaten auszukommen. Sollte ich dennoch etwas Derartiges empfehlen, verspreche ich Ihnen, dass es die Sache wert ist – wie beispielsweise der Flambierbrenner für die Crème brûlée. Als Ergänzung zu den im Haushalt üblicherweise vorhandenen Messern, Töpfen, Pfannen und Messutensilien möchte ich Ihnen hier einige Küchengerätschaften vorstellen, mit deren Hilfe nicht nur die Zubereitung meiner Menüs einfacher wird, sondern auch das Ausrichten von Essenseinladungen im Allgemeinen.

Bei der Backofeneinstellung in diesem Buch handelt es sich immer um Ober-/ Unterhitze.

KUCHENFORM RUND (Ø 23 CM)

Alle in diesem Buch vorgestellten Kuchen haben einen Durchmesser von 23 Zentimeter und werden – mit

einer Ausnahme – in einer 23-Zentimeter-Kuchenform gebacken. Die Form muss nicht antihafbeschichtet oder mit sonstigen Raffinessen ausgestattet sein, wichtig ist nur, dass Sie eine haben. Und falls Sie irgendwann vorhaben, eine aus mehreren Schichten bestehende Torte zu backen, sollten Sie gleich zwei davon anschaffen. Am besten besorgen Sie sich auch einen Vorrat an rundem Backpapier, das Sie im Fachhandel für Backzubehör bekommen oder online bestellen können. Dieses zur Form passende Backpapier spart Zeit und erleichtert das Backen ungemein.

SPRINGFORM (Ø 23 CM)

Ja, Sie brauchen beide Kuchenformvarianten. Die Springform hat höhere Seitenwände, zudem kann man den begrenzenden Ring vom Boden der Form lösen, was für empfindliches Backwerk wie die Saftige Quiche



mit Polentaboden (Seite 166), den Wolkenkuchen mit Amaro und Schokolade (Seite 256) aus diesem Buch oder einen Käsekuchen unabdingbar ist. Die Anschaffung ist ihren Preis wert!

ELEKTRISCHER MIXER

Ein Standmixer oder ein simpler elektrischer Handmixer machen es so viel einfacher, Eiweiß in kleine steife Spitzen zu verwandeln. Natürlich gelingt das auch von Hand, aber wenn Sie anlässlich Ihrer Essenseinladungen regelmäßig backen, lohnt sich diese Investition durchaus.

KÜCHENMASCHINE ODER MIXER

Selbst mit einer Miniküchenmaschine oder einem Pürierstab, der gut in der Hand liegt, wird das Aufschlagen von Saucen enorm erleichtert. In den hier vorgestellten Rezepten kommen sowohl meine Küchenmaschine als auch mein Mixer zum Einsatz.

SEHR GROSSE SCHÜSSEL

Sie brauchen eine wirklich riesige Schüssel – und zwar die größte Metallschüssel, die Sie aufreiben können –, damit Sie darin den Salat für eine mehrköpfige Gesellschaft anmachen können. Auch lässt sich darin eine große Menge an Gemüse, das im Ofen geröstet werden soll, wunderbar würzen. Und nicht zuletzt kann man darin Schlagsahne perfekt von Hand aufschlagen. Wenn Sie erst eine solche Schüssel Ihr Eigen nennen, werden Sie sich fragen, wie Sie jemals darauf verzichten konnten.

BACKBLECHE

Ganz wichtig: Sie brauchen unbedingt Backbleche in bester Qualität in der Küche. Ich benutze sie quasi für alles. Meine haben eine Größe von etwa 46 x 35,5 Zentimeter und sind 2,5 Zentimeter tief. In diesem Buch bezeichne ich sie einfach als Backbleche, obwohl sie auch Backbleche mit hohem Rand genannt werden. Bleche aus unbehandeltem Aluminium, am besten von der Marke Nordic Ware, sind meine bevorzugte Wahl. Sie halten ein Leben lang. Zarte Keksbleche sind kein

Ersatz – sorry. In meiner Küche habe ich sechs Backbleche, aber für Ihre Zwecke sind drei ausreichend. Sie sollten sich auch mindestens ein Abkühlgitter aus Draht anschaffen, das genau auf das Blech passt, beides wird oft im Set verkauft. Sie werden immer wieder feststellen, wie nützlich das ist.

GROSSER SCHMORTOPF

Wenn ich groß sage, meine ich auch groß. Der Topf sollte mindestens 6,5 Liter und bis zu 9,5 Liter fassen. Wenn Sie Schmorgerichte, Eintöpfe oder Bohnen für eine ganze Meute zubereiten möchten, kommen Sie ohne einen solchen nicht aus.

DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER

Es ist riskant, einfach zu schätzen, wann das Fleisch auf den Punkt gegart ist. Ich nehme dafür immer ein digitales Fleischthermometer, um auf der sicheren Seite zu sein. Mein bevorzugtes Thermometer ist ein Thermopen, aber jedes digitale Thermometer ist besser als gar keins.

FLECKENTFERNER UND KÜCHENPAPIER

Ihre Gäste werden mit Sicherheit Wein verschütten. Sie werden Ihre weiße Spitzentischdecke mit Rotwein bekleckern – und Sie bleiben völlig cool, weil Sie auf so etwas vorbereitet sind. Bewaffnen Sie sich mit einem guten Fleckentferner, ein paar Papiertüchern und der richtigen Einstellung. Im täglichen Leben versuche ich, Papiertücher zu vermeiden, aber wenn man rasch irgendwelche verschütteten Substanzen beseitigen möchte, gibt es nichts Besseres, daher habe ich immer einen Stapel oder eine Rolle zur Hand.

Und hier kommen ganz ohne spezielle Reihenfolge einige Lebensmittel, die Sie stets im Vorrat haben sollten:

ZITRONEN UND LIMETTEN

Für Saucen, Salatdressings, Cocktails und mehr – die Alleskönner sollten immer im Kühlschrank vorrätig sein.

KÄSE FÜR SNACKS

Ich habe stets ein paar Stücke guten Käse im Kühlschrank – falls ich meinen Gästen einen Käsesnack anbieten möchte, wenn das Essen doch länger kochen muss als geplant. Und wenn ich keine Zeit hatte, einen Kuchen zum Nachtschiff zu backen, ist Käse eine perfekte Alternative.

OLIVEN UND/ODER PICKLES

Sie eignen sich ebenfalls für Snacks. Da sie eine sehr lange Haltbarkeit haben, sollten sie immer im Kühlschrank vorrätig sein. Zu einem Martini passen sie übrigens auch hervorragend.

CRACKER

Käsewürfel werden durch Cracker noch leckerer. Und wenn die Zeit knapp ist, können sie auch für sich allein stehen und als Snack für die Gäste dienen. Ich habe für alle Fälle immer drei Schachteln meiner Lieblingscracker im Vorratsregal – man weiß ja nie. Finden Sie heraus, welche Marke Ihnen am besten schmeckt, und machen Sie es mir nach.

KARTOFFELCHIPS

Eine Tüte Kartoffelchips ist die einfachste Methode, um einen leckeren Snack anzubieten. Ich habe immer ein oder zwei Tüten davon versteckt – sie schmecken an sich schon klasse, aber es gibt ein paar Tricks, um sie zusätzlich aufzupeppen (siehe Seite 28).

SCHLAGSAHNE

Dank des hohen Fettgehalts hält sich Schlagsahne ziemlich lange im Kühlschrank. Die meisten Desserts schmecken mit Schlagsahne noch besser, und wenn es keinen Nachtschiff gibt, kann die Schlagsahne selbst zum Dessert werden. Um für alle Fälle gerüstet zu sein, sollten Sie immer zwei Becher davon im Kühlschrank haben – es sei denn, Sie ernähren sich milchfrei, dann lassen Sie diese Zutat natürlich weg.

VIEL OLIVENÖL

Jedes Mal, wenn ich am Wochenende Freunde in das am See gelegene Haus meiner Familie einlade, kaufe ich alle Lebensmittel, die ich brauche, im Voraus. Und immer, wirklich immer, wird das Olivenöl knapp – das ist mittlerweile zum Running Gag geworden. Meine Freunde rätseln immer, wie es mir gelingt, an einem Wochenende eine ganze Flasche Olivenöl zu verbrauchen. Nun, ich liebe Olivenöl und ich setze es großzügig in allen meinen Menüs ein. Nach einem Wochenende, an dem ich zehn Gäste bewirtet habe, ist die Flasche leer. Mittlerweile habe ich gelernt, immer eine zweite Flasche mitzubringen, und auch bei mir zu Hause habe ich einen entsprechenden Vorrat. Wenn Ihnen danach ist, legen Sie sich zum Abrunden der Speisen ein spezielles (in der Regel teureres) Olivenöl zu, das intensiver im Geschmack ist. Zum Kochen greifen Sie zu einem milderem, preiswerteren Olivenöl. Dieser Aufwand muss aber nicht sein – ich kaufe einfach größere Mengen eines Olivenöls, das sich geschmacklich zum Beträufeln der Speisen eignet, aber nicht zu teuer ist, sodass ich damit auch kochen kann. In meinem Fall ist dies das Öl der Marke California Olive Ranch, das ich großzügig benutze.

SHERRYESSIG

Ich liebe Sherryessig – wenn ich für den Rest meines Lebens mit nur einer Essigsorte auskommen müsste, wäre dies mein Essig der Wahl. Sherryessig ist herb genug, um Akzente zu setzen, süß genug, um nicht zu beißen, und er hat ausreichend Tiefe, um Neugier zu wecken. Sie werden feststellen, dass er in meinen Rezepten eine häufig vorkommende Zutat ist.

HARISSAPASTE

Ich greife für ein paar der im Folgenden vorgestellten Rezepte zu dieser erdig-würzigen marokkanischen Chilisauce und nutze sie häufig, wenn ich unter der Woche abends koche. Je nachdem, wo Sie wohnen, ist Harissapaste vielleicht ein bisschen schwierig aufzutreiben, kann aber ganz einfach online bestellt werden. Da sich

die Würzpaste ungeöffnet recht lange hält, kann man ruhig einen kleinen Vorrat davon anlegen.

BOHNEN IN DOSEN

Ich habe immer ein paar Dosen davon im Vorrat: Zum einen sind sie praktisch, wenn man unter der Woche kocht, zum anderen retten sie die Situation, falls bei einer Einladung unerwartet ein veganer Gast auftaucht und Sie einen Schweinebraten zum Dinner vorgesehen haben. Mit etwas Olivenöl, Kräutern und Knoblauch werden etwa weiße Bohnen zum rasch zubereiteten Ersatzgericht für den veganen Gast – ganz so, als ob Sie mit ihm gerechnet hätten. Besonders gern mag ich Limabohnen – sie sind die am besten schmeckenden (und am besten aussehenden) weißen Bohnen in der Dose, die ich jemals gegessen habe.

DIJONSENF

Ohne diesen Senf kann ich nicht leben – nur damit kann ich mein Salatdressing, Aioli oder in Senf geschmortes Schweinefleisch zubereiten. Im Vorrat sollte immer ein Reserveglas sein, das angebrochene gehört in den Kühlschrank.

HONIG

Honig ist mein Süßungsmittel für alle Fälle und gleichzeitig mein geheimer Saucenheld. Wenn möglich, kaufen Sie ein lokales Produkt. Dies ist zwar teurer, lohnt sich aber, da sich Honig lange hält und lokaler Honig nicht nur die Umwelt schont, sondern oftmals auch viel interessanter schmeckt.

SALZ

Na klar, werden Sie sagen. Aber Halt, lassen Sie mich ein paar Worte über Salz verlieren! Sie sollten immer zwei Spielarten in der Küche haben: grobkörniges Salz um damit zu kochen, und flockiges Meersalz zum Abrunden der Speisen. Ich nehme immer grobkörniges Salz von Diamond Crystal – damit wurden alle Rezepte in diesem Buch entwickelt und getestet. Wenn Sie sicher-

gehen wollen, dass Ihre Gerichte genauso gewürzt sind wie meine, kaufen Sie dasselbe Salz. Was das flockige Meersalz angeht, greife ich zu Maldon.

CHILIFLOCKEN

Ich lege Wert darauf, immer wenigstens zwei Sorten Chiliflocken im Vorratsregal zu haben: eine schärfere und eine mildere Variante. Möchte ich einem Gericht einen klassischen Schärfekick geben, greife ich zu zerdrückten roten Paprikaflocken. Wünsche ich mir einen erdigeren, milderer Geschmack, sind Aleppo-Chiliflocken meine erste Wahl. Ich habe aber auch gern Urfa-Biber-Chiliflocken zur Hand, falls mir der Sinn nach einem etwas schärferen, rauchigen Gewürz steht.

SCHOKOLADE

Auf dem obersten Brett meines Vorratsregals habe ich ganz hinten immer ein paar Tafeln einer wirklich guten dunklen Schokolade versteckt, auf die ich bei Bedarf zurückgreife, wenn ich für meine Gäste ein Dessert (oder ein zweites Dessert) brauche. Ich lagere die Schokolade dort außer Sichtweite, weil ich sie sonst selbst aufessen würde, aber handhaben Sie das, wie es für Sie passt. Glauben Sie mir, jeder Gastgeber sollte Schokolade bereithalten – auf Seite 233 finden Sie ein paar Ideen, was Sie damit anstellen können.

WEIN

Wenn ich eine Dinnereinladung ausspreche, fragen mich die Gäste in der Regel, was Sie mitbringen dürfen. Da ich das gesamte Menü selbst zubereite (es ist auf diese Weise einfacher, die Kontrolle zu behalten), sage ich stets: »Bringt einen Wein mit, wenn ihr möchtet!« Sie sollten aber nicht davon ausgehen, dass Ihre Gäste genug Wein mitbringen. Unweigerlich wird die Situation eintreten, dass ein Pärchen mit einer Flasche Wein auftaucht, im Lauf des Abends aber zwei Flaschen leert. Das ist völlig okay und Teil des fröhlichen Beisammenseins, als Gastgeber müssen Sie auf diese Situation jedoch vorbereitet sein. Da es für mich keine ungesunde Versuchung darstellt, einen Vorrat an Weinflaschen im



kaufe dafür kistenweise San Pellegrino. Mögen Sie keine Kohlensäure, stellen Sie eine oder zwei Karaffen mit stillem Wasser auf den Tisch. Auf jeden Fall sollten Sie darauf achten, Ihre Gäste nicht nur mit Wein, sondern auch mit Wasser zu versorgen.

Wenn der Abend zu Ende geht, habe ich immer eine ausreichende Anzahl von gekühlten Mineralwasserdosen oder -flaschen zur Hand. Wenn sich die Gäste verabschieden, gebe ich jedem eine für den Nachhauseweg mit. Als ich noch in Brooklyn lebte und jeder in den frühen Morgenstunden mit einem Uber-Taxi nach Hause fuhr, kam dies hervorragend an. Bleiben meine Gäste über Nacht, verteile ich die Dosen, während das Partyvolk faul im Wohnzimmer abhängt. Gerade wenn man heftig gefeiert hat, ist es wichtig, ausreichend Wasser zu trinken.

Zum Ausrichten einer Dinnerparty gehört es, den Tisch herzurichten. Hier lege ich Ihnen einige Dinge ans Herz, die es Ihnen erleichtern sollen, die Tafel ansprechend einzudecken. Natürlich müssen Sie all dies nicht auf einmal kaufen, wenn Sie zum ersten Mal Gäste einladen – es handelt sich lediglich um Anregungen, welche Gegenstände Sie im Lauf der Zeit anschaffen könnten, wenn Ihre Rolle als Gastgeber Fahrt aufnimmt.

Haus zu haben, lagern bei mir immer mindestens sechs Flaschen im Keller. Ich kaufe den Wein kistenweise bei meinem Lieblingsweinhändler vor Ort, damit ich einen guten Rabatt bekomme. Suchen Sie sich einen guten Weinhändler in Ihrer Nähe und lassen Sie sich dort beraten, um Weine zu finden, die in Ihr Budget passen – scheuen Sie sich nicht, zu fragen, das Personal wird Sie gern beraten. Wenn der Termin für eine Dinnerparty näherrückt, Sorge ich dafür, dass ich für den Abend so viele Flaschen vorrätig habe, wie Gäste kommen. Und wenn alle Gäste so viel zum Menü passenden Wein mitbringen, dass ich meine Flaschen nicht antasten muss, ist mir das auch recht. Ungeöffneter Wein wird nicht schlecht, und so habe ich gleich den entsprechenden Vorrat für die nächste Einladung.

MINERALWASSER

Für Gäste, die keinen Alkohol trinken möchten, sollten Sie immer eine Alternative bereithalten – ein Mineralwasser mit Fruchtgeschmack ist etwa eine gute Option. Auf den Tisch stelle ich zudem ein paar große Glasflaschen mit kohlenstoffhaltigem Mineralwasser, ich

STOFFSERVIETTEN

Ich greife bei jeder Mahlzeit zu Stoffservietten. Sie sind umweltfreundlicher als Papierservietten, funktionieren besser und sehen hübscher aus. Am liebsten mag ich Leinenservietten, die mit zunehmendem Alter und mit jedem Wasch- und Trockengang weicher werden. In meiner Anrichte liegen mindestens vier Dutzend davon. So viele benötigen Sie natürlich nicht und die Servietten müssen auch nicht alle zusammenpassen – doch ein Dutzend sollten Sie schon haben, damit Sie bei einer Essenseinladung einen großen Tisch damit eindecken können.

KERZEN

Eine Dinnerparty ohne Kerzen ist keine Dinnerparty. Dimmen Sie das Licht, stellen Sie Kerzen auf den

Tisch – und plötzlich spielt es keine Rolle mehr, wie Ihr übriges Zuhause aussieht, denn der Tisch wird zu einer ganz eigenen, verheißungsvoll leuchtenden Insel. Ich nehme am liebsten Bienenwachskerzen, da sie die Luft im Zimmer angeblich eher reinigen als belasten, außerdem riechen sie wundervoll und sehen auch so aus. Greifen Sie zu hohen, schlanken Kerzen – im Idealfall brennt die Flamme über der Augenhöhe Ihres Gegenübers am Tisch. Beginnen Sie das Fest mit frischen Kerzen, damit Sie diese im Verlauf des Abends nicht auswechseln müssen.

TELLER

Sie sollten mindestens zwölf Essteller im Haus haben. Diese müssen nicht zusammenpassen und auch nicht besonders ausgefallen oder teuer sein, darauf soll nur das Essen serviert werden. Secondhandläden oder Flohmärkte gehören zu den besten Quellen für preiswerte, wunderschöne Teller.

EINIGE SERVIERPLATTEN

In meinen Menüvorschlägen dreht sich alles um Servierplatten, und tatsächlich benötigen Sie zum Anrichten der Speisen ein paar große Platten – mindestens aber zwei. Erschwingliche und schöne Servierplatten finden Sie in Secondhandläden, auf Flohmärkten, in Antiquitätengeschäften oder bei Etsy und eBay. Ich kann dem Kauf von Servierplatten nicht widerstehen und habe so viele davon, dass ich wirklich einige weggeben sollte, aber ich hänge an jeder einzelnen. Fast alle Platten, die in diesem Buch abgebildet sind, stammen aus meinem Bestand. Ich habe sie im Lauf der Jahre an allen möglichen Orten gekauft, und in meiner Anrichte stapeln sie sich gefährlich hoch.

AUSREICHEND GLÄSER

Sie sollten für jeden Gast sowohl ein Wein- als auch ein Wasserglas bereithalten. Das heißt, dass Sie mindestens ein Dutzend Weingläser und dieselbe Anzahl Wassergläser benötigen. Die Gläser brauchen nicht zusammenpassen oder aus einer Serie zu stammen, Sie müssen

nur eine ausreichende Zahl davon besitzen. Wenn Sie sicher sind, dass Sie niemals mehr als acht Leute um Ihren Tisch versammeln werden, brauchen Sie also mindestens acht Gläser von jeder Sorte. Sie müssen den Wein auch nicht zwingend aus richtigen Weingläsern trinken, Hauptsache, irgendein Glas. Sorgen Sie nur dafür, dass jeder Gast zwei Gläser bekommt.

BESTECK

Ich fange an, mich zu wiederholen – Sie wissen schon, was jetzt kommt. Sie benötigen Besteck für mindestens zwölf Personen und die einzelnen Teile brauchen nicht zwangsläufig zusammenzupassen. Schön ist es, für Fleisch, das auf dem Teller zerteilt werden muss, einen Satz Steakmesser parat zu haben.

SERVIERBESTECK

Ein großer Servierlöffel (oder zwei) und eine Serviergabel (oder zwei) sind wirklich alles, was Sie an Servierbesteck benötigen. Wunderschöne und erschwingliche Teile finden Sie auf fast jedem Flohmarkt oder im Antiquitätengeschäft. Zusätzlich ist es praktisch, eine Servierzange und/oder ein Salatbesteck zu haben.

EISKÜBEL

Ein Eiskübel ist definitiv nicht notwendig, aber haben Sie erst einen, werden Sie schnell erkennen, wie überaus nützlich er ist. Wenn Sie über Flohmärkte bummeln oder in Onlineshops beziehungsweise bei Etsy unterwegs sind, stolpern Sie mit Sicherheit irgendwann über einen Eiskübel. Gefällt er Ihnen, kaufen Sie ihn. Füllen Sie ihn mit Eis und stellen Sie ihn für die Zubereitung von Drinks vor dem Essen bereit. Nach dem Dinner stellen Sie den mit Eis befüllten Kübel zu ein paar Digestifflaschen. In dem Kübel hält sich das Eis länger und ist leichter zugänglich, zudem sieht der Kübel schön aus und hebt die Stimmung. Ich besitze drei Eiskübel, was vermutlich zu viel ist, aber wie könnte ich widerstehen? (Aber ich benutze sie!) Eine Eiszange (häufig wird sie mit dem Kübel mitgeliefert) ist eine sinnvolle Ergänzung.

DRINKS VOR DEM DINNER



Hallo! Komm rein! Willkommen! Kann ich dir einen Drink anbieten? Dieser Moment gibt die Stimmung für den restlichen Abend vor. Er sagt: Das ist eine Party, nicht nur eine Essenseinladung. Er sagt: Du bist mein Gast, du bist mir wichtig und ich kümmere mich um dich. Er erleichtert den Übergang von der äußeren Welt, aus der alle kommen, ins Reich Ihres Zuhauses. Das Anbieten eines Drinks ist eine unkomplizierte Geste, aber gleichzeitig ein bedeutungsvolles Willkommensritual. Ich offeriere immer zwei Optionen: zuerst Mineralwasser und dann, je nach Stimmung, Wetter oder Anlass, entweder einen Spritz, einen Martini oder ein Glas Wein.

Wenn es draußen heiß ist, biete ich gern einen Spritz an. Dazu greife ich auch, wenn mir der Sinn nach einem Drink mit weniger Alkoholgehalt steht und sich der Abend in gemächlichem Tempo entfalten soll. Ich baue eine Spritz-Bar auf, dann können sich die Gäste selbst bedienen, und ich kann für die frisch eintreffenden Gäste rasch einen Drink mixen. Wenn ich möchte, dass die Gäste schneller in Feierlaune kommen, biete ich einen Martini an – dies ist auch an einem Freitagabend oder einem kühlen Abend eine gute Idee. Wein gibt es bei mir vor dem Essen an Wochentagen, bei einer größeren Schar von Gästen oder wenn ich keine Zeit habe, auch nur den einfachsten Cocktail vorzubereiten.

Zum Aufbau einer **Spritz-Bar** brauchen Sie: eine Flasche Bitterspirituosen wie Campari oder Contratto, eine oder zwei Flaschen Schaumwein, eine oder zwei Flaschen Mineralwasser, einen gefüllten Eiskübel und eine Schüssel mit Garnitur – entweder Orangenscheiben oder Oliven oder beides. In jedes Glas geben Sie zunächst Eis, dann einen Schuss Bitter. Anschließend wird das Glas zur Hälfte mit Schaumwein gefüllt und danach mit Mineralwasser aufgefüllt. Garnieren Sie den Drink nun noch nach Wunsch und rühren ihn kurz um, bevor Sie ihn servieren. Alternativ können Sie auch jedem Gast ein Cocktailstäbchen geben, damit er selbst umrühren kann. (Der rote Bitterlikör bleibt am Boden des Glases, wenn nicht umgerührt wird.)

Um **Martinis** für eine Dinnerparty vorzubereiten, nehme ich immer einen Krug, in den eine Mischung aus

50 Prozent Wermut und 50 Prozent Gin kommt. Rechnen Sie pro Gast 60 Milliliter Gin und 60 Milliliter trockenen Wermut und füllen Sie beides zusammen in ein Gefäß entsprechender Größe. Für sechs Personen brauchen Sie also 360 Milliliter Gin und 360 Milliliter Wermut. Kurz bevor die Gäste eintreffen, füllen Sie den Krug mit so viel Eis wie möglich auf und rühren alles gut mit einem Cocktailstäbchen oder einem langstieligen Löffel um. Reichen Sie die Martinis in kleinen Gläsern, garniert mit einer Olive oder einer Zitronenscheibe oder beidem. Die Martinimischung im Krug wird durch das schmelzende Eis verdünnt, wenn sie länger steht, aber das ist in meinen Augen kein großes Problem.

Beginnt der Abend dagegen mit einem Glas **Wein**, greife ich gern zu einem leichten, ein wenig moussierenden und vorzugsweise kalten Wein. Lassen Sie sich bei der Auswahl vom lokalen Weinhändler Ihres Vertrauens beraten, dort hilft man Ihnen gern dabei, das ideale Getränk zu finden. Ein paar meiner derzeitigen Lieblingsweine sind:

»**Gagnano**« **Rosso Frizzante**: ein sehr spritziger, angenehm prickelnder italienischer Roter, der am besten gekühlt mit Käsesnacks serviert wird. Einen ähnlichen Effekt erzielen Sie mit jedem gekühlten roten Lambrusco.

Hervé Rafflin – »**La Nature!**« **Extra Brut Champagner NV**: ein biologisch erzeugter, trockener, bezahlbarer, vom Weinbauern abgefüllter Champagner für jede Gelegenheit, der jedem schmeckt und kräftig bis in die Nase hoch perlt. Kaufen Sie Champagner, bekommen Sie den besten Gegenwert für Ihr Geld, wenn Sie auf eine Marke setzen, die direkt vom Erzeuger abgefüllt wurde, das heißt, der Anbau der Trauben, die Erzeugung und Abfüllung kommen aus einer Hand. Lassen Sie sich bei Ihrem Weinhändler vor Ort dahingehend beraten.

Meinklang – »**Prosa**« **Burgenland Rosé Perlwein**: ein schöner, perlender Rosé, der trocken, angenehm und bestens zu trinken ist. Kaufen Sie ruhig einige Flaschen zusätzlich. Wenn Sie den Prosa von Meinklang nicht auftreiben können, fragen Sie bei Ihrem Weinhändler nach einem vergleichbaren natürlich perlenden Schaumwein.



Fantasievoller
Eiersnack 27

Aufgepeppte
Kartoffelchips 28

Fruchtsnacks 30

Gurken- und
Rettichsnack für
alle Fälle 31

Der Trick mit
den gedämpften
Artischocken 33

Snack mit
geräuchertem Fleisch
und Pickles 34

Käsesnacks, wie
ich sie mag 35

Kichererbsenfladen
mit Dipsauce nach
Wunsch 36

KEINE PARTY OHNE SNACKS

Wenn Sie eine Dinnerparty schmeißen, brauchen Sie auf gar keinen Fall aufwendige Appetizer oder Vorspeisen oder andere anspruchsvolle kleine Häppchen zu servieren. Wollen Sie das jedoch, veranstalten Sie stattdessen lieber eine Cocktailparty. Bei diesem Buch liegt der Fokus auf dem Dinner, also konzentrieren Sie sich darauf und bieten Sie Ihren Gästen nur ein paar leckere Knabbereien oder kleine Snacks an, während diese vor dem Essen einen Drink nehmen und ein wenig plaudern. Ein oder zwei Snacks sind völlig ausreichend. Hier kommen meine besten Vorschläge für schnelle Snacks, die zu jeder Tageszeit gereicht werden können – am besten natürlich dann, wenn Ihre Dinnergäste eintrudeln. Die Rezepte sind so angelegt, dass sich die Mengen leicht vergrößern oder verkleinern lassen, je nachdem, welche Erfordernisse Sie haben.



FANTASIEVOLLER EIERSNACK

Große Eier, 1 pro Person
Aioli (Seite 49) oder Olivenöl
Flockiges Salz
Irgendetwas zum Bestreuen,
etwa milde Chiliflocken,
gehackte Kräuter oder Furikake
(japanische Gewürzmischung)



Gefüllte Eier sind klasse, aber ziemlich arbeitsaufwendig. Als Alternative bereite ich einen kreativen Eiersnack zu – ich kröne halbierte, köstlich-cremige Eier einfach mit einem leckeren Topping. Mit »köstlich-cremig« meine ich pflaumenweich gekochte Eier, deren Eigelb die Konsistenz von Marmelade hat und irgendwo zwischen weichgekocht und hartgekocht liegt.

Die Eier bis zu zwei Tagen vor dem Dinner kochen und schälen. Dafür einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Eier (Anzahl nach Wunsch) mit einem Löffel vorsichtig hineingleiten lassen und 7 Minuten kochen. Das Wasser abgießen, dann die Eier mit Eiswasser bedecken und abkühlen lassen. Wenn man sie problemlos anfassen kann, die Spitze jedes Eies leicht gegen die Innenseite der Topfwand schlagen, bis die Schale erste Risse zeigt. Dadurch dringt etwas Wasser zwischen Eiweiß und Schale, wodurch sich das Ei besser pellen lässt. Alle Eier schälen, trocken tupfen und bis zum Servieren in einem Behälter in den Kühlschrank stellen.

Jedes Ei längs halbieren und die Hälften auf einer Servierplatte anrichten. Mit einem Klecks Aioli oder ein paar Tropfen Olivenöl krönen, anschließend mit flockigem Salz oder irgendetwas anderem bestreuen.