

ANNA STOCKWELL



GEMEINSAM GENIESSEN

riva

Rezepte und Menü-Ideen
für Familie und Freunde

ANNA STOCKWELL
GEMEINSAM GENIESSEN



ANNA STOCKWELL

GEMEINSAM GENIESSEN

Rezepte und Menü-Ideen für Familie und
Freunde

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

1. Auflage 2023

© 2023 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Die englische Originalausgabe erschien 2022 bei Abrams, ein Imprint von ABRAMS, New York, unter dem Titel *For the Table*. © 2022 by Harry N. Abrams, Inc. All rights reserved. Text copyright © 2022 Anna Stockwell, Fotografie copyright © 2022 Chelsea Kyle. Dieses Werk wurde vermittelt durch die Literarische Agentur Thomas Schlück GmbH, 30161 Hannover.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Übersetzung: Birgit Gläser

Redaktion: Stefanie Heim

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildung und Abbildungen Innenteil: Chelsea Kyle
Satz: Daniel Förster
eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-2208-1
ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1976-7
ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1977-4



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.riva-verlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de







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





INHALT

Einführung

Ratschläge zum Planen der Dinnerparty

Die Küche für die Dinnerparty vorbereiten

Drinks vor dem Dinner

Keine Party ohne Snacks

Saucen und Toppings für jede Jahreszeit

Salat richtig zubereiten – so geht's

Herbstmenüs

Spiele für Tisch und Wohnzimmer

Wintermenüs

Nützliche Rituale

Frühlingsmenüs

Die Unterhaltung mit Fragen steuern

Sommermenüs

Süßes zum Teilen

Drinks nach dem Dinner (oder Dessert)

Bezugsquellen

Nach der Dinnerparty

Danksagung

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 zubereiten, 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 Appartementküche 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:



glutenfrei



vegan



fleischlos



ohne Milchprodukte



pescetarisch

Jedes Menü enthält zudem Vorschläge, wie man die Gerichte abändern oder ergänzen kann, wenn zusätzliche Ernährungseinschränkungen zu berücksichtigen sind. Da Ernährungseinschränkungen 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 Ernährungseinschränkungen vorliegen. Wenn Sie diese im Voraus kennen, können Sie ein Menü auswählen, das allen Gästen schmeckt und bekommt. Stellen Sie bitte die Ernährungseinschränkungen 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. Wenn man am Tisch ein Kärtchen mit seinem Namen findet, ist

das irgendwie ein bisschen aufregend und macht den Event zu etwas ganz Besonderem.

Eine Woche vorher

- Die Gäste einladen und die Zusagen einholen. Vergessen Sie nicht, nach Ernährungseinschränkungen 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.

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