

kochen & genießen

Neue PARTY-HITS

Köstliche Rezepte für
große und kleine Feste



kochen & genießen

Neue **PARTY-HITS**

Köstliche Rezepte für
große und kleine Feste



kochen & genießen

Neue Party-Hits



Partyknüller rund ums ganze Jahr

Man soll die Feste bekanntlich feiern, wie sie fallen! Und gute Gründe gibt es für uns alle das ganze Jahr über genug: Geburtstage – besonders natürlich die runden –, Jubiläen oder einfach nur ein Treffen mit lieben Freunden, um mal wieder von den guten alten Zeiten zu schwärmen. Super, wenn man dann originelle, aber doch unkomplizierte Rezept-Ideen parat hat.

In diesem Buch haben wir für Sie deshalb ein ganzes Ideen-Bündel für fast alle Anlässe geschnürt: vom fröhlichen Frühlingsbrunch und einer gemütlichen Küchen-Fete über eine lockere Grill-Party bis hin zur feinen Familienfeier. Oder gehen Sie mit Ihren Freunden bei einer Safari-Fete auf die Pirsch und verwöhnen Sie sie zu Halloween mit schaurig-schönen Grusel-Spezialitäten. Außerdem gibt's jede Menge hitverdächtige Rezepte für köstliche Suppen, raffinierte Salate und verführerische Desserts, die auf jeder Party gut ankommen.

Sie werden sehen: Wenn überraschend Gäste vor der Tür stehen, eine raffinierte Nudel zaubern Sie schnell aus dem Vorrat. Für Familienfeste haben sich Tagliatelle und Ravioli schick in Schale geworfen und sind mit edler Lachs-Sahne oder Rahm-Geschnetzeltem ein feiner Hochgenuss. Für unsere leckeren Nudelsalate werden Ihre Gäste auf Ihrer nächsten Party Schlange stehen. Und wenn das Leben mal wieder gemein war: Omas süße Nudeln sind echte Seelentröster.

Gut zu wissen: Damit bei Ihnen auch alles prima klappt, wurden sämtliche Rezepte in der Versuchsküche von kochen & genießen auf Herz und Nieren geprüft. Getränke-Tipps, Deko-Ideen und Vorbereitungs-Pläne helfen, dass Ihre Feier zum rundum gelungenen Ereignis wird, an das Sie sich als Gastgeber wie auch Ihre Gäste noch lange gerne erinnern.

Nun kann die Party steigen. Wir wünschen Ihnen dabei viel Spaß!

Ihre Redaktion
kochen & genießen

Inhalt

Vorwort

Feines zur Begrüßung

Einladung zu Antipasti

Französische Gaumenfreuden

Willkommen zum Tapas-Abend

Küchenfete mit Freunden

Echte Knüller aus dem Ofen

Gemütliches Frühlings-Brunch

Groß feiern für kleines Geld

Originelle Party-Töpfe

Festliche Familienfeier

Herzhaft backen für Gäste

Italienische Nudel-Party

Sommer, Somme, Grillspaß!

Drei Sterne wert!

Traumhafte Safari-Fete

Picknick mit Freunden

Fröhliche Gartenparty

Diese Salate machen alle an!

Strandparty mit Freunden

Saftige Sonntagsbraten

Herzhaft Landhausküche

Stippen und dippen erlaubt!
Einladung zu Käse und Wein
Lustige Gruselparty
Fingerfood vom Feinsten
Die originellsten Party-Brote
Gemütliches Waffelbacken
Leckerer zum Aufgabeln
Nettes Treffen zum Raclette
Herzhaftes Käsefondue
Japanischer Schlemmergrill
Köstliches mit Käse
Silvesterbuffet für Genießer
Coole Cocktails für die Party
Traumhafte Party-Desserts
Rezepte von A bis Z
Impressum

Feines zur Begrüßung

Sie möchten Ihren Gästen eine leckere Kleinigkeit anbieten? Bitte sehr: Diese Häppchen & Cocktails sind total trendy!





Zweierlei „Snapas“

ZUTATEN FÜR 8-10 PERSONEN

MIT SCHINKEN & FEIGE

- 3 frische Feigen
- 1 TL rotes Gelee (z. B. Johannisbeere)
- 1–2 TL Feigensenf
- 10 dünne Scheiben Parmaschinken
- 10 Schnittlauchhalme

MIT KNUSPER-OLIVEN

- 5 dünne Scheiben Gouda
- 10 dünne Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- 20 mit Mandeln gefüllte Oliven
- 1 EL Öl
- Holzspießchen

AUSSERDEM

- gut gekühlter Aquavit
-

1 Mit Schinken & Feige: Feigen waschen, klein würfeln. Gelee und Senf glatt rühren. Feigenwürfel unterrühren. Je 1 TL Creme auf 1 Schinkenscheibe geben. Zum Säckchen verschließen, mit Schnittlauch zubinden. Kalt stellen.

2 Mit Knusper-Oliven: Käsescheiben in je 4 Streifen schneiden. Speck quer halbieren. Mit je 1 Streifen Käse belegen. Oliven einrollen. Im heißen Öl ca. 2 Minuten rundherum braten.

3 Oliven und Schinken auf Löffel legen bzw. aufspießen. Auf Gläsern mit eisgekühltem Aquavit anrichten. Rest extra dazureichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PORTION ca. 160 kcal

7 g E · 13 g F · 3 g KH

Mal was Neues: „Snapas“

Das sind trendige Häppchen, die vorweg oder zwischendurch mit einem Gläschen eisgekühlten „Jubilaeums-Akvavit“ serviert werden. Der originelle Name „Snapas“ ist eine Wortkombination aus dem skandinavischen „Snaps“ (Aquavit) und dem spanischen „Tapas“.



Eier-Cocktail mit Garnele

ZUTATEN FÜR 8-10 PERSONEN

- 8–10 geschälte Garnelen (ca. 250 g; frisch oder TK)
- 150 g TK-Erbesen
- 5 Eier
- 1 Dose (210 ml) kleine Champignons
- 150 g Staudensellerie
- 2 Tomaten
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- 4 EL Salatcreme
- 1–2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Worcestersoße
- 1–2 EL Öl
- Petersilie zum Garnieren

1 TK-Garnelen und Erbsen auftauen. Eier hart kochen, abschrecken und schälen. Pilze abtropfen. Sellerie putzen, waschen und fein schneiden. Tomaten waschen, vierteln, entkernen, würfeln.

2 Joghurt und Salatcreme verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersoße würzen. Eier würfeln. Mit Gemüse und Pilzen unterheben.

3 Von den Garnelen den dunklen Darm entfernen. Garnelen abspülen, trocken tupfen. Im heißen Öl 2–3 Minuten braten, würzen. Abkühlen lassen. Cocktail mit Garnelen und Petersilie anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 Min.

AUFTAUZEIT 2–3 Std.

PORTION ca. 120 kcal

8 g E · 7 g F · 5 g KH



Flammkuchlein mit Rucola

ZUTATEN FÜR 8-10 PERSONEN

- 2–3 Zweige Rosmarin
- 1 Rolle (260 g) frischer Flammkuchen- oder Pizzateig (Kühlregal)
- ca. 6 EL Olivenöl
- 1–2 TL grobes Meersalz
- 50 g Rucola (Rauke)
- 75 g Ziegenfrischkäse
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)

1 Rosmarin waschen, abzupfen und Nadeln grob hacken. Teig auf einem Backblech entrollen. Erst mit Öl beträufeln, dann mit Salz und Rosmarin bestreuen. In ca. 5 x 5 cm große Rauten schneiden. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 13–18 Minuten goldbraun backen.



2 Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Käse glatt rühren.
Tomaten grob zerkleinern. Flammkuchen herausnehmen. Hälfte
Rauten mit Frischkäse, Tomaten und Rucola anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PORTION ca. 140 kcal

3 g E · 8 g F · 13 g KH



© deco & style

Und vorweg zum Anstoßen

- Beim Sektempfang wird zur Begrüßung gut gekühlter Sekt, Prosecco oder bei ganz besonderen Anlässen Champagner ausgeschenkt. Unser Tipp: Jahrgangssekt vom Winzer. Gibt's oft in Spitzenqualität und gar nicht mal so teuer.
- Oder wie wär's mal mit einem klassischen **Kir royal**: Für 1 Glas **1 EL Cassis-Likör** mit **100–150 ml gut gekühltem Champagner** oder **Sekt** auffüllen.
- Noch mehr leckere Drinks und Cocktails finden Sie auf S. 180/181.

Einladung zu Antipasti

An Vorspeisen satt essen? Kein Problem! Von diesen Appetitmachern kann man gar nicht genug bekommen





Gemischter Antipasti-Teller

ZUTATEN FÜR 8-10 PERSONEN

- 1 kg Möhren
- 3 Zucchini (ca. 750 g)
- 400–500 g kleine Champignons
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Stiele glatte Petersilie
- 3 Stiele Thymian
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 10 EL Balsamico-Essig
- 150 g italienische Salami in hauchdünnen Scheiben
- 200 g Parmaschinken in Scheiben

1 Gemüse und Pilze schälen bzw. putzen, waschen. Möhren in dicke Stifte schneiden. Zucchini längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und leicht zerdrücken. Kräuter waschen und abzapfen. Petersilie in Streifen schneiden.

2 Pilze und 2 Knoblauchzehen in 4 EL heißem Öl rundherum ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Essig, Petersilie und Thymian zugeben, ca. 2 Minuten köcheln. In eine Schüssel füllen.

3 Möhren in 4 EL heißem Öl portionsweise oder in 2 Pfannen ca. 12 Minuten braten. Nach ca. 5 Minuten Rosmarin, Zucchini und Rest Knoblauch zugeben, mitbraten. 6 EL Essig zugießen, würzen. Ca. 1 Minute köcheln. Zu den Pilzen geben. Alles mind. 1 Stunde auskühlen und marinieren lassen.

4 Gemüse abschmecken. Alles mit Salami und Schinken anrichten. Dazu schmecken Ciabatta und Grissini.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

MARINIERZEIT mind. 1 Std.

PORTION ca. 210 kcal

10 g E · 16 g F · 6 g KH

Typisch italienisch

Lecker für den ersten Hunger: Ciabatta-Stückchen und kalt gepresstes Olivenöl („extra vergine“) zum Eintauchen werden mit grobem Salz in flachen Schälchen serviert. Für zwischendurch: würziger Käse wie Parmesan, Pecorino oder milder Ziegenfrischkäse (Rolle/Taler).



Ciabatta mit Käse & Pesto

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK

- 1 Ciabatta (ca. 400 g)
- 300 g geriebener Käse (z. B. Pizzakäse oder Mozzarella)
- 75 g Pesto (Glas)
- Backpapier

1 Ciabatta in ca. 20 dünne Scheiben schneiden. Dicht an dicht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

2 Auf jede Brotscheibe Käse als kleines Häufchen streuen. Unter dem vorgeheizten Grill oder bei höchster Hitze im Backofen 5–10 Minuten überbacken, bis Käse und Brot zu bräunen beginnen. Herausnehmen. Pesto darauf verteilen und sofort servieren. Dazu schmecken Oliven und Kapernäpfel.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

STÜCK ca. 140 kcal

6 g E · 6 g F · 11 g KH



Mozzarella auf Basilikum-Tomaten

ZUTATEN FÜR 8-10 PERSONEN

- 80 g Pinienkerne
- 500 g Kirschtomaten
- 3–4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 großes Bund/Töpfchen Basilikum
- 5 Büffel-Mozzarella (à 125 g; ersatzw. Kuhmilch-Mozzarella)

1 Pinienkerne in einer großen Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen. Tomaten waschen und trocken tupfen. Öl in der Pfanne erhitzen, Tomaten darin bei schwacher Hitze 8–10 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen. Hälfte in grobe Streifen schneiden und unter die Tomaten mischen. Abkühlen lassen. Mozzarella mit Pinienkernen und übrigem Basilikum darauf anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

PORTION ca. 270 kcal

12 g E · 22 g F · 3 g KH



Dazu ein kühler Aperitivo

Molto italiano und einfach bellissimo: ein kühler Apéro zu unseren kleinen Leckereien. Herrlich erfrischend ist dieser Aperitif-Favorit: **Aperol Sprizz**
4 Eiswürfel und **1 Bio-Orangenscheibe** ins Glas geben. **4 EL Aperol (ital. Aperitiflikör)** und **6 EL eiskalten Prosecco** zugießen. Mit **gekühltem Soda- oder prickelndem Mineralwasser** auffüllen.

Auch prima: Campari mit Tonic oder Orangensaft. Oder einfach ein spritziger Prosecco.



Bunt & rustikal

Originelle Kerzen: Italienische Konservendosen in verschiedenen Größen (z. B. von Tomatenmark und Oliven) gut auswaschen und mit Kerzenwachs (geschmolzene Reste oder Granulat) und Docht füllen. Auf weiße Teller rote Stoffservietten legen, mit verschieden breiten Satinbändern in den italienischen Farben umwickeln. Darauf je einen Oliven- oder Lorbeerzweig (evtl. beim Gemüsehändler bestellen). Als Halter für Namenskarten: grüne Nudelnester.

Französische Gaumenfreuden

Oh là, là, wie köstlich! Mit diesen kleinen, feinen Sachen können Sie mit wenig Aufwand ganz schön Eindruck machen





Apfel-Leber-Paté

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 6–7 Stiele Thymian
- 1 kleine Zwiebel
- ½–1 kleiner Apfel
- 1 EL (10 g) Butter
- Salz
- Pfeffer
- 300 g feine Kalbsleberwurst
- 7–8 EL Schlagsahne
- 1–2 EL Calvados oder Cognac
- evtl. 1 Apfelscheibe zum Garnieren



1 Thymian waschen und, bis auf etwas, abzupfen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel in der heißen Butter kurz andünsten. Apfel und Thymian darin unter Rühren ca. 5 Minuten weich dünsten. Würzen, auskühlen lassen.

2 Leberwurst und Sahne cremig rühren. Apfelmischung unterrühren. Mit Calvados abschmecken. Anrichten und garnieren. Dazu passt frisches Baguette.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

AUSKÜHLZEIT ca. 30 Min.

PORTION ca. 180 kcal

6 g E · 16 g F · 2 g KH



Pastis und mehr

Der klassische Aperitif in Frankreich ist Pastis, ein Anisschnaps mit 40–45 Vol%, der meist mit Wasser (1:5) gemixt wird. Neben Anis enthält er Fenchelsamen, Süßholzwurzel, verschiedene Kräuter, Zucker und Alkohol.

Feine Begleiter zu den edlen Häppchen sind auch: prickelnder Crémant (Sekt) oder frischer weißer Bordeaux, z. B. Entre-deux-Mers. Santé!



Camembert-Quiches mit Früchten

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- 4 Scheiben (à 75 g) TK-Blätterteig
- Fett und Paniermehl (fürs Muffinblech)
- 250 g Camembert
- 100 g Crème fraîche
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- je 2 reife Feigen und Aprikosen
- evtl. Majoran zum Garnieren

1 Teig auftauen. Mulden eines Muffinblechs (für 12 Stück) fetten. Böden mit wenig Paniermehl bestreuen. Aus den Teigscheiben je 2 Kreise (à ca. 8 cm Ø) ausstechen. Rest aufeinanderlegen (nicht verkneten!), ausrollen. Weitere 4 Kreise ausstechen. Kreise in die Mulden legen, am Rand etwas hochdrücken. Die Böden öfter einstechen.

2 Käse in Stücke schneiden. Auf dem Teig verteilen. Crème fraîche, Eier, etwas Salz und Pfeffer verrühren, darübergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) ca. 20 Minuten backen.

3 Früchte waschen und trocken tupfen. Aprikosen entsteinen und in Spalten schneiden. Feigen vierteln. Quiches ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus den Förmchen lösen. Mit Früchten und Majoran garnieren. Schmecken warm und kalt. Dazu passt Feigensenf.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

BACKZEIT ca. 20 Min.

STÜCK ca. 210 kcal

7 g E · 15 g F · 10 g KH



Entenbrust auf Rotwein-Schalotten

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 500 g Schalotten
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- $\frac{1}{8}$ l Rotwein
- 1 TL Gemüsebrühe
- 3 EL flüssiger Honig
- 1 gehäufter EL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 1–2 EL Rotwein-Essig
- 2 Entenbrustfilets (ca. 750 g)
- 2 Zweige Rosmarin

1 Schalotten mit Wasser bedeckt aufkochen. 1–2 Minuten köcheln. Abschrecken und aus der Haut drücken. Im heißen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein und $\frac{1}{8}$ l Wasser aufkochen. Brühe, Honig, Pfefferkörner und Essig einrühren. Offen ca. 20 Minuten köcheln.