

# Mit Fingerfood entspannt ins neue Jahr

**Silvester** Wer eine Feier zum Jahresabschluss plant und nicht den ganzen Abend in der Küche verbringen möchte, ist mit einem Buffet am besten bedient. Hier einige Tipps und Rezepte.

Margrit Mast Beyer

Das Jahresende rückt in grossen Schritten näher. Ein einladendes Buffet zu Silvester lebt nicht nur von kulinarischen Genüssen, sondern auch von einer liebevollen Dekoration. Auf grossen Platten angerichtet, haben die kleinen Fingerfood-Snacks ihren grossen Auftritt. Der Begriff «Fingerfood» bedeutet so viel wie «Fingersessen». Er bezeichnet Gerichte, die mit der Hand gegessen werden können, ohne dass die Finger hinterher klebrig oder schmutzig sind. Fingerfood-Rezepte eignen sich daher auch hervorragend für die Silvester-Party. Wer etwas essen möchte, kann sich einfach von der Platte nehmen. Achten Sie dabei darauf, dass die Häppchen nicht tropfen, zu fettig sind oder kleben, und bieten Sie Zahnstocher oder kleine Gabelchen zum Essen an.

## Schmeckt kalt oder warm

Fingerfood ist nichts Neues, aus vielen traditionellen Landesküchen gibt es typische Beispiele. So etwa spanische Tapas, italienische Antipasti, chinesische Dim Sun, indische Tiffin oder die Mezze aus dem Nahen Osten. Neu ist allerdings, dass all die kleinen Gerichte nun zur Hauptattraktion werden, statt bloss den Appetit anzuregen. Bei der Zubereitung kann man mit Aromen und Texturen experimentieren, ohne sich nach den Konventionen eines traditionellen Menüs richten zu müssen. Für ein Apéro reichen drei bis vier Häppchen pro Person. Bei einer grösseren Feier am Abend sollten zehn bis fünfzehn Häppchen eingeplant werden, da der Hunger abends oft grösser ist. Natürlich ist auch die Art der Häppchen entscheidend: Ein mit Käse gefüllter Snack sättigt mehr als ein Gemüsespiessen. Als Getränk zu Fingerfood eignen sich spritzige Weissweine, Champagner oder Bowlen.

## Grenzenlose Möglichkeiten

Canapées, Crostini oder Bruschette: kleine belegte Brötchen, aber nicht im gewöhnlichen Sinne. Für ein Buffet dürfen sie ruhig etwas extravaganter sein. Für Liebhaber der italienischen Küche kann man klassische Bruschette mit Tomate und Basilikum oder einer Mischung aus Salami, eingelegten Tomaten und Artischocken machen. Dafür das Brot immer rösten. Feinschmecker freuen sich vielleicht über Schnitten mit Lachstatar, Lachscreme oder Kaviar. Sie können für Ihre Brot-Häppchen Avocadomus mit kross gebratenem Schinken kombinieren, Käse mit Obst (Feigen), Pilze mit Speck oder gehobeltem Parmesankäse, und und und...

Ein paar hart gekochte Eier werden vorsichtig längs halbiert, das Eigelb entnehmen. Das Eigelb durch ein Sieb streichen und mit Zutaten nach Wahl verrühren. Für eine Kräutermasse das passierte Eigelb mit Mayonnaise, Frischkäse oder Crème fraîche verrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen (Dill, Petersilie oder Schnittlauch). Statt der Kräuter kann man auch Curry oder Senf nehmen oder für eine fruchtige Variante Feigensenf. Besonders dekorativ wird es, wenn man eine Spritztülle zum Füllen nimmt. Auf Salat anrichten, Cracker dazu bereitstellen. Ausgehöhlte kleine Gemüsestücke lassen sich schnell



Der Gestaltung und Zusammensetzung von kleinen Häppchen sind keine Grenzen gesetzt. Bilder: zvg

mit Salat oder Frischkäse füllen. Beispiele: Von mittelgrossen Cocktailtomaten einen Deckel abschneiden und die Tomaten vorsichtig mit einem Löffel entkernen und mit Geflügel- oder Thunfischsalat füllen. Wer es lieber vegetarisch mag, nimmt eine Frischkäsemasse. Dafür Ziegenfrischkäse oder Feta mit etwas Crème fraîche glatt rühren, geröstete Pinienkerne unterheben und alles mit fein gehackten frischen Kräutern (Petersilie, Basilikum oder Thymian), Salz und Pfeffer abschmecken. Oder Crème fraîche mit der gleichen Menge Pesto verrühren, geröstete Pinienkerne zugeben und abschmecken. Zum Füllen eignet sich auch ein Couscoussalat. Und statt der Tomaten kann man eine Salatgurke in etwa 4 bis 5 Zentimeter grosse Stücke schneiden, vorsichtig aushöhlen und füllen.

Bei den spanischen Tapas findet sich auch so manches schnell gemachte Fingerfood für eine Silvesterparty. Am bekanntesten sind die mit Speck ummantelten Datteln. Einfach die getrockneten, entkernten Früchte mit längs halbiertem Bacon umwickeln und braten oder im heissen Ofen unter dem Grill rösten, bis der Speck braun ist. Wer will, kann die Datteln füllen, etwa mit einem Mandelkern oder gerösteten Pinienkernen, Feta, Manchego-Käse oder Ziegenfrischkäse. Sie können statt der Datteln auch Pflaumen nehmen oder frische Ananas (dann ohne Füllung). Das Gute am Speck-Snack: Er schmeckt lauwarm bis kalt. Zum Servieren Zahnstocher in den Snack hineinpieken.

Einige Ideen aus der Tapas-Küche: Bereiten Sie eine spanische

Tortilla nach Wahl zu, also ein dickes Omelett mit Kartoffeln und Gemüse, zum Beispiel eine mit Zwiebeln und Oliven oder eine mit Paprika. Die fertige Tortilla in Würfel schneiden, eine ganze oder halbe Cocktailtomate darauf geben und mit einem Zahnstocher aufspießen. Wer mag, kann zusätzlich etwas spanischen Schinken mit aufspießen oder statt Tomaten kleine Cornichons nehmen.

## Alles kann man aufspießen

Apropos Zahnstocher: Spiesse eignen sich generell hervorragend für ein Fingerfood-Buffet. Es gibt wenig, was sich nicht aufspießen und miteinander kombinieren lässt: Fleisch, Gemüse, Käse, Früchte, pur oder in Kombination. Probieren Sie einmal Ziegenkäsewürfel mit Feigen oder karamellisierte Birne. Etwas raffinierter sind aufgespiessete Röllchen. Wer nichts gegen etwas Bastelei hat, kann mit kleinen Hackbällchen und Brötchen Mini-Burger basteln und diese mit einem Zahnstocher zusammenhalten. Edler wird das Ganze, wenn Sie Kartoffelsalat portionsweise in kleine Verinnes füllen und eine oder zwei Mini-Bällchen am Spieß hineinstecken. Statt Bulette können Sie auch eine Scheibe Salami falten und mit anderen Zutaten zwischen die Mini-Brötchenhälften legen.

Füllungen mit Frischkäse, Geflügel- oder Thunfischsalat lassen sich auch in gebratene Gemüsescheiben rollen, etwa von Zucchini oder Auberginen. Hierfür das Gemüse längs in dünne Scheiben schneiden, würzen, von beiden Seiten braten und auf Kü-

chenpapier entfetten. Dann einen Klecks auf das untere Ende geben und aufrollen, notfalls mit Zahnstochern fixieren. Schmackhaft sind auch Mini-Wraps oder Intolini am Spieß. Dafür können Sie zum Beispiel Weizentortilla nach Lust und Laune belegen, eng zusammenrollen, die grosse Rolle dann in kleine Stücke schneiden und aufspießen. Sie können auch Toastbrot mit dem Nudelholz dünn ausrollen, belegen und aufrösten. Oder man nehme auch Crêpes. Ansonsten freuen sich die Gäste sicher auch über exotische Klassiker wie Hähnchen-Satay mit Erdnuss-Dip.

Aus fertigem Pizza- oder Blätterteig lassen sich ebenfalls schnelle Snacks zubereiten, Stangen, Schnecken, oder auch mit Schafskäse, Spinat oder Hackfleisch gefüllte Taschen. Für einfache Stangen den Teig entrollen und zum Beispiel mit Pesto, Sardellenfilets oder Olivenpaste bestreichen. Wer mag, reibt etwas Parmesan darüber und gibt Schinken oder Speckwürfel mit darauf. Sie können den Teig auch einfach nur mit Käse, Schinken oder Salz und gehackten Kräutern bestreuen. Vorher eventuell leicht einölen, damit die Zutaten besser haften.

## Mini-Bällchen und Muffins

Für knusprige Stangen schneiden Sie die Platten in Streifen und verdrehen diese in sich, Teigenden gegeneinanderdrücken. Für Schnecken die Teigplatte aufrösten und diese dann in Scheiben schneiden. Stangen oder Schnecken auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heissen Ofen (200-220 Grad auf der mittleren Schiene) etwa 10 Minuten

backen, bis sie goldbraun sind. Für kleine Muffins braucht es eine Eiermischung: Vier Eier mit 200 bis 250 Milliliter Milch verrühren und würzig abschmecken. Sie können die Muffin-Mulden mit Strudel- oder Yufkateig auslegen. Für jede gefettete Mulde braucht es ungefähr vier zugeschnittene Teigblätter, die vorher jeweils mit Fett oder einer Fett-Milch-Mischung bepinselt werden. Damit die Mulden auskleiden und hineinfüllen: Mit Salami- oder Schinkenwürfel, klein geschnittene Champignons oder Frühlingzwiebeln, Tomate oder Paprika, vielleicht noch geriebenen Käse oder Kräuter. Mit der Eiermischung bepinseln und nach Belieben mit Käse bestreuen und im Ofen (180 bis 200 Grad) auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen, eventuell vorher mit Alufolie abdecken. Statt des Teiges kann man auch Pasta nehmen. Aus gekochten Spaghetti lassen sich Nester drehen. Diese füllen und mit der Eiermischung begiessen.

Hackbällchen sind auf fast jedem Buffet anzutreffen: Hackfleisch mit Eiern, eingeweichtem, altbackenen Brötchen oder Paniermehl, Zwiebelwürfeln und Gewürzen verrühren, eventuell frische Kräuter dazu geben. Aus dieser Masse kleine Bällchen formen und braten. Die Bällchen schmecken auch kalt mit einem Dip.

Sie dürfen übrigens auch etwas exotischer sein. Eine orientalische Note bekommen sie mit Lammfleisch, Feta und gehackten Aprikosen, eine asiatische, wenn Sie die Hackmasse mit Ingwer, Chili und Knoblauch würzen. Knuspriger sind Hackbällchen, wenn sie paniert werden.

## Buchtipps

### Saucen geben das gewisse Etwas

Es ist die Sauce, die Salat, Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta, Käse und auch Desserts in den Geschmackshimmel katalpultiert.



Mit dem vorliegenden Buch gelangen auch anspruchsvollere Saucen sicher in der eigenen Küche. Spitzenköche zeigen in mehr als 80 Rezepten, wie Saucen zubereitet werden. Die Kennzeichnung mit ein bis drei Sternen hilft den Schwierigkeitsgrad des Saucenrezepts einzuschätzen. Dressing, Dip, Vinaigrette, Pesto, Salsa – wie wird es gemacht, welche Zutaten passen und zu welchen Gerichten kann man es einsetzen? Vielleicht könnte es Lachs-Rilette mit Apfelsauce sein, oder ein Sellerie-Carpaccio mit einer Walnuss-Birnen-Sauce. Zum in Sandelholz gebeizten Rinderfilet servieren die Teubner-Köche ein Kürbis-Chutney, zu Scaloppine eine Portweinsauce und zur Wok-Ente eine Tamarinden-Sauce. Natürlich kommen auch Saucen-Klassiker auf den Teller. Für Pasta bietet das Buch Rezepte und Inspirationen für neue Geschmackserlebnisse wie Crespelle mit einer Ochsenchwanzmarmelade oder einer Lasagne auf Basilikumschaum. Zu jedem Rezept liefert das Teubner-Kochbuch Informationen zur Warenkunde und Küchentechnik. Das frische Layout und die vielen Fotos überzeugen ebenfalls.

Zum Buch gibt es eine gratis App für iOS und Android, in der alle Rezepte eingescannt und abgespeichert sowie Einkaufslisten erstellt werden. *mm*

Info: «Teubner Kochen – Saucen», Verlag Gräfe und Unzer, ISBN 978-3-8338-4638-0, Fr. 49.90.

### Kochen wie ein «junger Wilder»

Essen soll entsleunigen, es soll die Menschen an einem Tisch zusammenführen und zu Diskussionen anregen.



Diesem Gedanken liegt die Idee zum Kochbuch «Tschanz kocht!» zugrunde. Adrian Tschanz verrät seine liebsten Rezepte und bringt dem Leser seine Vorstellung von Genuss näher. Das Resultat ist kein überbelegtes Hochglanz-Designkochbuch, sondern ein Buch, das neben dem Herd liegt, das mit Mehl bestäubt wird und ab und zu einen Saucenfleck abkriegt. Die Rezepte sind einfach und mit alltäglichen Küchenutensilien nachzukochen. Ob Frauenabend, BBQ, Frühlingsspicknick, Kürbisfest ... Egal, welcher Anlass geplant ist, die acht übergeordneten Kapitel mit insgesamt 150 Rezepten lassen ihn gelingen. Das Buch stellt die Produkte der Schweiz in den Mittelpunkt, berücksichtigt aber auch die Multikulturalität.

Das 30-jährige Kochtalent Adrian Tschanz aus dem Berner Oberland gehört zu den jungen Wilden der Koch- und Gastrozene. Ob beim Schweizer Fernsehen mit seiner Sendung «Tschanz mit allem» oder im Restaurant 6 in Thun – der flippige Koch überzeugt mit fantasievollen kulinarischen Kombinationen, gewürzt mit seiner witzigen Art. *mm*

Info: Adrian Tschanz, «Tschanz kocht! Für Freunde», Weber-Verlag, ISBN 978-3-03818-085-2, 59 Franken.