

Aus der Küche Geschenke

Die Zeit der Apéros, der Einladungen und der grossen Feste steht vor der Tür. Und jedes Mal stellt sich dieselbe Frage: Was bloss soll man mitbringen?

TEXT: NICOLE HÄTTENSWILER
FOTOS: FERDINANDO GODENZI
STYLING: MARIANNE ETTLIN

Nichts gegen einen guten Tropfen, eine Schachtel Pralinen oder einen Blumenstraus. Doch wenn wir ehrlich sind, haftet solchen Geschenken oft ein bisschen der Geschmack einer Notlösung an. Mit Wein, Schokolade und schöner Floristik kann man schliesslich kaum etwas falsch machen.

Doch es geht auch anders. In selbst gemachten Mitbringeln aus der Küche steckt ganz viel Zeit und Liebe. Mit eingelegten Zitronen, einer Salami aus Schoggi, selbst gemachtem Pesto oder einem Zimt-Müesli haben Sie die bewundernden Blicke schon mal auf Ihrer Seite. Und möglicherweise werden die scharfen Honignüsse gleich zum Apéro auf den Tisch gestellt, vielleicht serviert der Gastgeber die Trauben in Grappa anschliessend mit Vanilleglace zum Dessert. Und Sie können gleich miterleben, wie Ihre Kreationen bei den Leuten ankommen.

Gerade für Menschen, die scheinbar schon alles haben, sind Geschenke zum Vernaschen ideal. Egal, ob für eine Einladung zum Essen, einen Adventsapéro oder für unter den Weihnachtsbaum – selbst gemachte Leckereien zeugen von Kreati- ►►



Ein reich gedeckter Gabentisch mit Geschenken aus der eigenen Küche. Das ist nicht nur ein sehr

zum Vernaschen



persönliches Geschenk - liebevoll selbst gemachte Leckereien schmecken meistens auch besser als fertig gekaufte.

►► vität und kommen überall gut an. Oder kennen Sie jemanden, der nicht gerne isst?

Wichtig ist es aber, dass man die Vorlieben der Beschenkten kennt. Wenn jemand gerade sein Gewicht reduzieren möchte, sollte man ihn besser nicht mit Süßigkeiten verführen. Passender wäre in diesem Fall etwas Scharfes, wie die Confettura di peperoncino oder eine Currypaste. Trinkt jemand keinen Alkohol? Dann sind die in Grappa eingelegten Trauben sicher die falsche Wahl. Auch bei einer Nuss- oder sonstigen Allergie sollte man aufpassen.

Wenn Sie aber sicher sind, dass Ihr kulinarisches Geschenk ankommt, dann können Sie loslegen. Fast so wichtig wie der Inhalt ist dabei die Verpackung. Am besten sammeln Sie während des ganzen Jahres leere Saucen- und Konfigläser. Ideal sind auch klassische Einmachgläser mit Bügelverschluss. In Bastelläden und Papeterien finden sich hübsche Bänder, Etiketten, Stoffblumen oder sonstige Kleinigkeiten für eine ausgefallene und einzigartige Verpackung. Zudem lassen sich aus alten Zeitungen, Magazinen oder braunem Packpapier kleine Säckchen basteln. Als Verschluss eignen sich etwa Holzwäscheklammern.

Soll das Geschenk etwas grösser ausfallen, können Sie es mit schönem Geschirr, einem Kochbuch oder hübschen Küchenaccessoires kombinieren. Hilfreich ist es auch, gleich einen Rezeptvorschlag zu machen, wie man das Geschenk verwendet. Dies auf ein schönes Stück Papier schreiben, zusammenrollen und mit einer Masche am Glas oder an der Verpackung anbringen. Und nicht vergessen: Für Tipps zur Aufbewahrung und Haltbarkeit (z. B. «im Kühlschrank aufbewahren und rasch geniessen») sind die Empfänger der Köstlichkeiten immer dankbar. ■

Das Team «essen&trinken» der Coopzeitung wünscht viel Spass mit den Rezeptideen!

Grüne Currypaste

Zutaten

- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Koriandersamen (oder gemahlener Koriander)
- 3 cm Ingwerwurzel
- 1 unbehandelte Limette, nur Schale
- 2 Stängel Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2-3 grosse grüne Chilischoten
- 1 Bund Koriandergrün (ca. 20 g)
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Salz
- 2 TL Rohrzucker
- 1 TL Crevettenpaste (im Asialaden erhältlich)

Zubereitung

Kreuzkümmel- und Koriandersamen in einer Pfanne anrösten, bis sie zu duften beginnen. Nicht schwarz werden lassen, sonst werden die Gewürze bitter. Im Mörser fein zerstoßen. Ingwer schälen und fein reiben. Limette heiss abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Darauf achten, dass nichts vom weissen Teil der Schale mitkommt. Zitronengras waschen, rüsten und nur die untere hellere Hälfte in Ringe schneiden (der Rest kann für Tee verwendet werden). Knoblauchzehen und Schalotten schälen. Chilis halbieren, die Zwischenwände und Samen entfernen. Koriandergrün waschen und gut abtropfen lassen. Falls noch Wurzeln daran sind, ebenfalls verwenden. Alles zusammen in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren. Am Schluss Gewürze, Zucker und Crevettenpaste begeben und nochmals durchmischen. In ein kleines Gläschen abfüllen. Ergibt ca. 1 bis 2 dl.

Tipps: Die grüne Currypaste wird für asiatische Gerichte, am besten in Kombination mit Kokosnussmilch, verwendet. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist die Paste ca. 2 Wochen haltbar. In einem Gefrierbeutel verpackt, lässt sie sich auch gut einfrieren.





Confettura di peperoncino Eine heisse Sache

Rezept für 4 bis 8 Gläsi,
je nach Grösse

Zutaten

200 g frische Peperoncini
800 g frische Peperoni
400 g Zucker
2 dl Rotwein
1 EL Meersalz
1 TL Oregano

Zubereitung

Peperoncini und Peperoni waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Achtung: Peperoncini sind scharf, deshalb am besten unter fließendem Wasser verarbeiten und während dieser Arbeit den Kontakt der Hände mit dem Gesicht vermeiden. Alles in Stücke schneiden und in eine Pfan-

ne geben. Mit Salz, Wein und 1 EL Zucker auf kleinem Feuer halb zugedeckt eine gute Stunde köcheln (bis Peperoncini und Peperoni sehr weich sind). Durch ein Passievite in eine andere Pfanne drehen (so bleiben die Häute draussen). Dann mit dem Zucker und dem Oregano aufkochen und wiederum köcheln, bis die Masse einkocht und etwas dicklicher wird. Sofort in gut gereinigte Gläser füllen, mit dem Deckel verschliessen und die Gläser auf den Kopf stellen, bis sie kalt sind. Etikettieren, verschenken oder geniessen!

Tipps:

Die Confettura di peperoncino passt zu Weich-, Hart-



oder Frischkäse, zu Bollito misto, grilliertem Fleisch oder einfach zu Siedfleisch anstelle von Senf. Die scharfe Paste macht sich auch auf dem Frühstückstisch oder zum Aperitif gut - aufs Brot oder auf den Toast gestrichen. Oder wie wäre es mit einem speziellen Dessert: Vanilleglace mit etwas Confettura, einen Löffel voll in den Teig für einen pikanten Schoggikuchen etc. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer es schärfer mag, spielt mit der Menge, z. B. 300 Gramm Peperoncini und 700 Gramm Peperoni. Auch mit den Farben kann man pröbeln: rote Peperoncini und grüne Peperoni, umgekehrt oder gar gemischt.

Schokowurst

Zutaten

100 g Zartbitter-Schokolade
50 g Vollmilchschokolade
75 g Butter
150 g trockenes Gebäck (hier verwendet: knusprige Amaretti und Basler Läckarli)
50 g gehackte Pistazien
100 g Haselnuss-Krokant, gehackt
3 EL flüssige Schokolade
Puderzucker

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit Butter im Wasserbad langsam schmelzen. Unterdessen Gebäck fein häxeln. Gehackte Zutaten der geschmolzenen Schokolade begeben und gut durchmischen. Kurz zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Danach Masse auf eine Klarsichtfolie geben und zu einer Wurst drehen. Anschliessend während mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Anrichten oder Verschenken die Wurst mit flüssiger Schokolade einstreichen und mit Puderzucker bestreuen.



Weitere Rezepte auf Seite 19 ►►

Tomatenpesto

Für ein Gefäss von 200 ml

Zutaten

1½ Knoblauchzehen
2 Blätter Salbei
½ getrocknete Chilischote
25 ml und 2 EL Olivenöl
1 Glas getrocknete Tomaten
in Öl (ohne Abtropfflüssigkeit
234 g)
20 g grüne Oliven ohne Stein

Zubereitung

Das Glas mit kochendem Wasser gut auswaschen und trocknen. Knoblauch schälen und fein hacken, Salbeiblätter in Streifen schneiden, Chilischoten entkernen und ebenfalls klein hacken und alles zusammen in 25 ml Olivenöl bei kleiner Hitze während 4 Minuten glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen. Währenddessen abgetropfte Tomaten und Oliven klein

schneiden. Tomaten, Oliven und Knoblauch-Chili-Salbei-Öl pürieren. Das Pesto in ein verschliessbares Gefäss füllen und 2 EL Olivenöl beifügen. Danach gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.



Scharfe Honignüsse



Zutaten

200 g Cashewkerne
150 g Pekannüsse
50 g Mandeln
1 EL Honig
1½ EL Sonnenblumenöl
1 TL Cayennepeffer
1 EL Rohrzucker, gemahlen
½ TL getrockneter Thymian
½-1 TL Meersalz

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und während 5 Minuten im Ofen vorrösten. Honig mit Öl und Gewürzen in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig ist. Die Nüsse wieder herausnehmen und in einer Schüssel mit der Honigmasse vermischen. Wieder auf dem Blech verteilen und nochmals für ca. 10 Min. in den Ofen geben. Abkühlen lassen und in einem luftdichten Gefäss aufbewahren. Zum Verschenken in alte Konfigläser oder in kleine, durchsichtige Plastiksäckchen verpacken.

Tipp: Zum Apéro servieren oder grob gehackt über einen Salat streuen. Innert 4 Wochen verbrauchen.

Vanille-Extrakt

Zutaten

8-9 Vanilleschoten
(Grad B)
250 ml Vodka
Verschliessbare Flasche,
die ca. 300 ml fasst

Zubereitung

Flasche mit kochendem Wasser auswaschen und trocknen. Vanilleschoten bis auf ca. 5 mm am Ende aufschlitzen. Vodka in Flasche füllen und die Schoten dazugeben. Mindestens 4 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Je länger es aufbewahrt wird, desto intensiver wird es im Geschmack.

Tipp: Das Extrakt kann anstatt Vanilleschoten zum Kochen und Backen verwendet werden.
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

entspricht etwa 5 cm Vanilleschote.

Obwohl sich das Extrakt in einer durchsichtigen Flasche schöner präsentieren lässt, eignen sich dunklere Flaschen besser, da sie die Essenz vor Lichteinstrahlung schützen können, die die Zutaten altern lässt.



Verveine-Zitronen-Salz

Für ein Gefäss von ca. 250 ml

Zutaten

8 Stk. unbehandelte Zitronen
50 g Zucker
25 g getrocknete Verveine-Blätter, erhältlich in Teeläden und Reformhäusern
100 g Fleur de Sel

Zubereitung

Zitronen mit heissem Wasser gut abwaschen und trocknen. Mit einem Schäler die Schale dünn entfernen. 250 ml mit Zucker zum Kochen bringen und die Zitronenschalen während 10 Minuten darin köcheln lassen. Herausnehmen, trocknen und auf einem Blech mit Backpapier im auf 170° C vorgeheizten Ofen während 2 Stunden trocknen. Die getrockneten Schalen zusammen mit Verveine-Blättern (falls nicht schon



klein) in einem Häxler/Mixer möglichst fein hacken. Danach mit Fleur de Sel verrühren. Gut verschlossen aufbewahren.

Tipp: Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Poulet oder Salat.

Weitere Rezepte auf Seite 21 ►►



Frutta sotto grappa

Zutaten

frische Trauben und guten Grappa oder getrocknete Zwetschgen und Pflümüli
Einmachgläser

Zubereitung

Es muss ja nicht immer ein Rumtopf sein. Diese frischen Trauben und getrockneten Zwetschgen sind das schnellste selbst gemachte Geschenk der Welt: Man nehme ein Einmachglas, fülle es mit frischen Trauben und anschließend mit einem möglichst guten Grappa auf, gut verschliessen und fertig. Dasselbe funktioniert nach demselben Prinzip auch mit getrockneten Zwetschgen, die man für drei Monate in ein luftdichtes Pflümüli verschliesst. Und man kann auch ein bisschen experimentieren, Trauben und Pflaumen mischen, andere Früchte und Alkoholika ausprobieren usw. Einfach köstlich!

Eingelegte Zitronen

Welch eine Vielfalt an Gewürzen und Zubereitungsarten, denen man in der marokkanischen Küche begegnet. Ein gutes Beispiel sind diese in Salz eingelegten Zitronen, die man in Marokko auf Märkten und auch in Supermärkten kaufen kann. Sie sind kinderleicht selbst herzustellen und machen sich in Tajine- und Eintopfgerichten wunderbar, passen zu Hühnchen- oder Fischgerichten genauso gut wie als Zutat zu Salatsaucen und Salaten.

Zutaten

(für ein ½-Liter-Glas)
6 Zitronen
110 g grobes Meersalz
4 frische (oder getrocknete) Lorbeerblätter
1 Zimtstange
kaltes Wasser

Zubereitung

Den Saft von drei Zitronen in eine Schüssel pressen. Mit einem scharfen Messer die Schale der übrigen Zitronen kreuzweise tief einschneiden, ohne sie dabei ganz durchzuschneiden. 1 EL Salz in jede

eingeschnittene Zitrone füllen und die Zitronenhälften zusammengelegt wieder in das sterilisierte Glas legen. Das restliche Salz, die Lorbeerblätter und die Zimtstange zwischen die Zitronen legen, den Zitronensaft darübergiesen und etwas Wasser hinzufügen. Luftdicht verschliessen und einen Monat an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Währenddessen das Glas jeden zweiten Tag durchschütteln. Die Zitronen können nach einem Monat verzehrt werden.



Von mir für dich Lieblingsrezepte

Lieblingskonfi, Nonplusultra-Schoggikuchen, das beste ungarische Gulasch oder die schönsten Blüten und Kräuter auf dem knackigsten Sommersalat der Welt – auch die Zusammenstellung Ihrer schönsten Lieblingsrezepte ist etwas sehr Persönliches! Dafür ist der Rezeptsammler «bon app» von Betty Bossi superpraktisch. Wie in einem Fotoalbum kann man hier Fotos und Texte unter einer Klebefolie festhalten. Er ist mit einer robusten Ringelbindung versehen, so dass man das Rezept während des Kochens ohne Probleme aufgeschlagen studieren kann. Der Rezeptsammler ist für Fr. 29.90 erhältlich unter:

▶ [link www.bettybossi.ch/rezeptsammler](http://link.www.bettybossi.ch/rezeptsammler)



Alle Rezepte und Ihre Tipps für Selbstgemachtes:



www.coopzeitung.ch/selbstgemacht



Zimt-Knuspermüesli



120 ml Ahornsirup
50 g Datteln, z. B. Medjool, entsteint
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Wasser
1-2 TL Vanillezucker

Zubereitung

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Ahornsirup, Datteln, Öl, Wasser und Vanillezucker zusammen pürieren. In einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ca. 22-25 Min. backen, abkühlen lassen. Die Mischung wird erst beim Abkühlen knusprig. In einem luftdichten Gefäss aufbewahren.

Tipps: Frische Früchte mit Naturejogurt mischen, Knuspermüesli darüberstreuen. Oder Müesli zusammen mit Apfelkompott servieren.

Zutaten

220 g Haferflocken, grob
80 g Buchweizen, geschält
60 g Baumnüsse, grob gehackt
50 g Kokosraspeln
40 g Rosinen
1 EL Zimt
¼ TL Muskat
¼ TL Meersalz