

Servicezeit: Essen & Trinken vom 16. Mai 2008

Redaktion Rainer Nohn

Fingerfood: Häppchen aus der Hand – Leckerbissen für Gäste	Seite 1
Hähnchen-Kokos-Dip	Seite 2
Frischkäse-Zwiebel-Dip	Seite 3
Hack im Salatblatt	Seite 3
Hackfleischbällchen mit Wasabidip oder Aioli	Seite 4
Avocadodip	Seite 5
Salbeimäuschen mit Anchovis	Seite 6
Datteln im Speckmantel	Seite 7

URL: http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2008/0516/uebersicht.jsp

Fingerfood: Häppchen aus der Hand – Leckerbissen für Gäste

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Nie sollte man trinken, ohne gleichzeitig einen Happen dazu zu essen. Sonst steigt der Wein allzu schnell in den Kopf, und es entsteht bald ein leeres Gefühl im Magen. Wir empfehlen daher, wenn sich Ihre Gäste zum Essen versammeln, zum Glas Wein oder Drink sofort ein paar Häppchen zu servieren. Das kann alles Mögliche sein: die altbekannten Klassiker von Oliven über Nüsschen, Käsewürfel bis Schinken und Wurst, Salzstänglein – die üblichen Snacks, die einem so einfallen, wenn man Gäste erwartet. Interessanter allerdings sind kleine Leckerbissen. Wichtig ist, dass sie sich gut vorbereiten lassen oder ganz schnell zubereitet sind.

Zutaten auf Vorrat

Mit den richtigen Zutaten im Haus kann man Gäste selbst dann bewirten, wenn sie sich nicht oder kurzfristig angesagt haben. Dazu gehören die unverwüstlichen Oliven (in Öl oder in Lake eingelegt), Cracker und anderes Salzgebäck, Nüsse aller Art (von Cashew bis Erdnuss), Thunfisch aus der Dose (aus dem sich schnell ein Dip mixen lässt), und Anchovis (möglichst in Olivenöl eingelegt, weil sie dann besser schmecken), mit denen man zum Beispiel mit Frischkäse eine würzige Paste für Crostini herstellen kann.

Großartige Kleinigkeiten

Ein Blick in den Kühlschrank – und dann fehlt manchmal nur die zündende Idee. Zum Beispiel:

Würste (luftgetrocknete Salsicce aus Südtirol, Salami oder Blutwurst), Schinken und Speck – alles dünn aufgeschnitten auf einer Platte anrichten.

Käsewürfel – Schnitt- oder Halbschnittkäse, zum Beispiel statt der üblichen Trauben einfach gekochte Wachtelbohnen mit einem Zahnstocher darauf befestigt.

Ungeröstete **Erdnüsse** oder geschälte **Mandeln**, mit ein paar Tropfen Öl in der heißen Pfanne rösten, dann mit Salz, Pfeffer, eventuell mit Currypulver würzen. Unbedingt auf Küchenpapier abkühlen lassen, dann sind sie wieder knusprig.

Frischkäse: Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Kräutern glatt rühren, als Dip zu Salzstänglein servieren. Oder mit Wasabi und Zitronensaft würzen und dann zu Ofenfritten reichen. Dafür Kartoffeln in fingerdicken Streifen auf einem Blech mit Olivenöl benetzen und dann bei 200 Grad Celsius circa 15 Minuten backen.

Schafskäse: In Würfel schneiden, mit Streifen von hauchdünn geschnittenem Speck oder gekochtem Schinken umwickeln, wenn vorhanden, ein Basilikum- oder Rucolablatt dazwischenpacken. Mit Zahnstochern aufspießen.

Trockenpflaumen: Statt des Steins eine Mandel hineinstecken, mit Speck umwickeln und in der Pfanne oder auf einem Blech im Backrohr kross braten.

Thunfischcreme: Thunfisch (aus der Dose in Olivenöl!) mit Knoblauch, weißer Zwiebel, etwas frischer Chilischote, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und glatter Petersilie sowie einem guten Schuss frischem Olivenöl glatt mixen. Diese Creme mit Reiscrackern zum Dippen servieren.

Speckcreme: Fetter Bauchspeck, gewürfelt, im Mixer zur glatten Creme pürieren. Auf Weißbrot, dunklem Brot oder auf Crostini (gerösteten Brotscheiben) servieren. Nach Belieben auch den gebeizten Lardo dafür nehmen, den fetten rohen Rückenspeck aus Italien. Man kann die Speckcreme auch würzen, indem man Knoblauch, Rosmarinnadeln und Chili mitmixt.

Die passenden Getränke

Als Aperitifhäppchen kann man das Fingerfood zum Begrüßungssekt, Prosecco oder Champagner reichen. Es darf auch ruhig ein Cocktail oder ein Longdrink sein – natürlich auch ohne Alkohol, einfach mit Säften gemixt.

Ein anständiges Bier passt immer als Begrüßungsschluck. Auch dann, wenn man den Leckerbissen zu einem Büfett stellt. Dann sucht man am besten überhaupt Weine aus, die möglichst unkompliziert sind.

Für Weinliebhaber empfiehlt sich zum Beispiel ein knackiger Riesling, vielleicht aus der Pfalz oder von der Nahe. Es kann aber auch ein sanfter Silvaner oder Weißburgunder sein. In jedem Fall vorzugsweise ein leichter Kabinett, weil er nicht so viel Alkohol hat, der einem zu Kopf steigen kann. Natürlich kann man auch einen italienischen Wein wählen, einen Pinot Bianco oder Pinot Grigio, zum Beispiel aus dem Friaul – beide sind leicht und erfrischend. Rotweinfans greifen vielleicht gern zu einem jungen Trollinger, einem geschmeidigen Valpolicella oder einem einfachen Chianti.

Die Rezepte

Hähnchen-Kokos-Dip

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Schmeckt verführerisch gut. Und ist ein fabelhafter Aperitifhappen zusammen mit den sonst geschmacklosen Reiscrackern – übrigens auch einfach zum Dippen beim Fernsehen prima ...

Zutaten für sechs Personen:

1 TL rote Currypaste
1 EL neutrales Öl
je 1 EL fein gewürfelter Ingwer und Knoblauch
200 g Hähnchenbrust
1 TL Speisestärke
1 TL Zucker
2 Frühlingszwiebeln
200 ml Kokossahne
2 EL Fischsoße
Zitronensaft
1 Prise Zucker
Koriandergrün
eventuell 1 Kaffirzitroneblatt

Außerdem:

Reiscracker oder Kropoek

Die Currypaste in einem Topf im heißen Öl anrösten, dabei Ingwer und Knoblauch hinzufügen. Das Hähnchenfleisch mit einem großen Messer hacken, dabei mit Stärke vermischen, in den Topf geben und nur kurz unter Rühren braten, dabei mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringen hinzufügen. Mit Kokossahne ablöschen. Einige Minuten leise dicklich einköcheln, mit Fischsoße und einer guten Zuckerprise würzen. Am Ende mit Zitronensaft, fein geschnittenen Korianderblättern und eventuell einem fein geschnittenen Kaffirzitroneblatt würzen. Es soll eine dicke, scharf-würzige, aber samtige Creme entstehen, die man mit einem Löffel auf Reiscracker streicht und genießt.

Tipp: Kropoek sind Reiscracker aus Indonesien. Man kauft sie entweder fix und fertig im Asienladen, oder man nimmt die trockenen Chips aus Garnelenmehl, die man in Öl schwimmend ausbacken muss – dabei werden sie um ein Vielfaches größer und wunderbar knusprig. Sie eignen sich prima zum Aufdippen der Creme.

Frischkäse-Zwiebel-Dip

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Möglichst darauf achten, dass der Frischkäse keine Stabilisatoren oder Gelatine enthält, sondern ganz naturbelassen ist – er schmeckt dann einfach besser!

Zutaten für vier bis sechs Personen:

250 g Frischkäse
1-2 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll wilde Rucola- oder Kresseblätter
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
eventuell 1 TL Delikatesspaprika
1-2 EL gutes Olivenöl

Den Frischkäse zusammen mit dem fein geriebenen Weißen der Zwiebeln, den fein gehackten Kräuterblättern und allen Gewürzen (sowie Öl und Zitronensaft) glatt rühren.

Dazu: Cracker jeder Art, Salzgebäck, Crostini

Würziges Hack im Salatblatt

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Häufchen von scharf gewürztem, geröstetem Hackfleisch, serviert auf Salatblättern, die man einfach mit der Hand in den Mund schiebt. Schnell und mühelos gemacht, ein leichter, witziger Happen zum Aperitif.

Zutaten für sechs Personen:

2 Frühlingszwiebeln
1 EL Erdnussöl
1 TL Sesamöl
1 TL gehackter Ingwer
2 Knoblauchzehen (ebenfalls gehackt)
1-2 rote Chilis
250 g Schweine- oder gemischtes Hack
Salz
Pfeffer
1 TL Zucker
1 EL thailändische Fischsoße
Basilikum
Koriandergrün

Außerdem:

Blätter von Salatherzen oder Chicorée

Das Hack im heißen Öl unter Rühren braten, bis es krümelig geworden ist. Dabei salzen und pfeffern. Den fein gewürfelten Ingwer, Knoblauch und Chili hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Streifen schneiden, und das Weiße ebenfalls hinzufügen. Mit Zucker bestreuen, mit Fischsoße beträufeln und Basilikum untermischen. Etwa fünf Minuten schmurgeln, bis sich alles gut verbunden hat und duftet.

Etwas auskühlen lassen, kaffeelöffelgroße Häufchen auf die Salatblätter setzen. Mit Korianderblättern und feinen Chilistreifen dekorieren.

Hackfleischbällchen mit Wasabidip oder Aioli

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Zutaten für sechs bis acht Personen:

1 Brötchen oder 2 Scheiben Weißbrot
1/8 l Milch oder Wasser
500 g Hackfleisch
2 Schalotten oder 1 Zwiebel
2 EL Öl
2-3 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 Ei
Salz
Pfeffer

Asiatische Variante:

½ TL rote Thaicurrypaste
abgeriebene Zitronenschale
je 1 guter Spritzer Soja- und Fischsoße
1 Schuss Sesamöl
1 Prise Zucker
Koriandergrün
Ingwer
Reisnudeln zum Panieren

Mediterrane Variante:

1 TL Thymian (gut sind Thymianblüten, die im Feinkostladen erhältlich sind)
1 TL Oregano
frisches Basilikum
nach Geschmack 1 Schuss Balsamico
grober Polentagrieß zum Wälzen
Olivenöl zum Braten

Wasabidip zur asiatischen Variante:

1 Becher saure Sahne
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer
1 EL Wasabipulver oder Wasabicreme (aus der Tube)
Zitronensaft

Aioli (Knoblauchmayonnaise) zur mediterranen Variante:

1 Knoblauchzehe
2 Eigelbe
1 TL scharfer Senf
1/8 l Öl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Zitronensaft

Das Brötchen oder Weißbrot würfeln, mit heißer Milch (oder Wasser) beträufeln und einweichen. Dann gut ausgedrückt mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Schalotten oder Zwiebel fein würfeln oder reiben, im heißen Öl andünsten, den durchgepressten oder geriebenen Knoblauch hinzufügen (oder einfach alles in der Mikrowelle dünsten), am Ende die fein gehackte Petersilie hinzufügen. Zu einem Hackfleischteig mischen, das Ei hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig dann in zwei Portionen teilen – jede Hälfte nach Geschmack würzen:

Für die **asiatische Variante** mit Currypaste, Zitronenschale, Soja- und Fischsoße, Sesamöl, mit der Zuckerprise sowie reichlich Koriandergrün und geriebenem Ingwer. Alles zu einem weichen Teig mischen und sehr kräftig würzen. Mit angefeuchteten Händchen Minikügelchen rollen (etwa Marmelgröße), in Reismehlkrümeln wälzen. Dafür trockene Reismehlnudeln mit der Schere in Stücke schneiden und im Mixer zu Krümeln zerkleinern.

Die **mediterranen Bällchen** mit Thymian, Oregano, fein geschnittenem Basilikum und Balsamico würzen. Die kleinen Bällchen in Polentagrieß wälzen.

Beide Arten von Bällchen sofort im heißen Öl knusprig backen. Beim Braten die Pfanne unermüdlich schütteln, damit sich die Bällchen drehen und gleichmäßig knusprig werden. Dieser Überzug macht die Bällchen besonders kross.

Tipp: Die asiatisch gewürzten Bällchen mit einem **Wasabidip** servieren: Dafür die saure Sahne mit einer Prise Zucker sowie Salz, Pfeffer und Wasabi glatt rühren, mit Zitronensaft abschmecken.

Zu den in Olivenöl gebratenen, mediterran gewürzten Bällchen schmeckt eine **Aioli** – eine herzhaft Knoblauchmayonnaise: Knoblauch durch die Presse drücken, mit Eigelben und Senf verrühren. Mit dem Pürierstab aufschlagen, dabei langsam das Öl hinzuließen lassen, bis eine dicke gelbe Creme entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.

Tipp: Unbedingt sollten alle Zutaten die gleiche, nämlich Zimmertemperatur haben, sonst erzielt man keine glatte Bindung, und die Aioli gerinnt.

Übrigens: Diese Aioli schmeckt auch wunderbar als Dip zu Gemüsetängeln oder als Aufstrich auf Crostini.

Avocadodip

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Dafür die Avocados rechtzeitig einkaufen, denn leider werden diese Früchte bei uns ja fast ausschließlich im ungenießbaren Zustand angeboten, nämlich unreif und steinhart. Eine Woche etwa brauchen sie bei Zimmertemperatur – wenn sie neben Äpfeln liegen, könnte es ein wenig schneller gehen. Die Kunst ist, den richtigen Zustand zu erfühlen: Dann gibt das Fleisch auf behutsamen Druck sanft nach, etwa wie Butter. Wenn sie zu lange reifen, werden sie allerdings innen schwarz und verderben ziemlich rasch.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1-2 reife Avocados (je nach Größe der Früchte)
1 Zitrone
1 Spritzer thailändische Fischsoße
1 Schalotte oder weiße Zwiebel

2 Knoblauchzehen
2-3 Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner
Cayennepfeffer
Salz
Zitronensaft

Außerdem:

circa 300 g reife, feste Tomaten
1 kleine Schalotte
1-2 Knoblauchzehen
Salz (am besten „fleur de sel“ – Meersalz)
Pfeffer
1-2 EL Olivenöl
Koriandergrün

Die Avocados schälen, halbieren, den Stein auslösen, die Früchte mit einer Gabel zerdrücken, dabei reichlich Zitronensaft hinzufügen. So bleibt das Fruchtfleisch schön grün, außerdem braucht es unbedingt viel Säure, um Geschmack zu entwickeln. Mit Fischsoße würzen. Sehr fein gewürfelte (oder geriebene) Schalotte und Knoblauch unterrühren. Piment- und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen, zusammen mit Cayennepfeffer und Salz unter die grüne Creme rühren und eventuell noch mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Creme sollte frisch, säuerlich und schön würzig schmecken.

Die Tomaten häuten (dafür zuvor überbrühen und eiskalt abschrecken), entkernen, das Fleisch würfeln. Mit fein geriebener (oder gehackter) Schalotte und Knoblauch mischen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl anmachen. In einem Sieb eine halbe Stunde abtropfen. Dann erst das Koriandergrün unterrühren.

Die Avocado creme in der Mitte einer Platte aufhäufen, die Tomaten drumherum anrichten.

Zum Stippen: Salzgebäck, Cracker und Crostini

Salbeimäuschen mit Anchovis

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Ein origineller Leckerbissen.

Ausbackteig:

120 g Mehl
2 Eier
1/8 l Weißwein
50 g zerlassene Butter
1 Prise Zucker
Salz

Außerdem:

große, frische Salbeiblätter

Anchovispaste zum Bestreichen:

4 schwarze Oliven
½ Knoblauchzehe
einige Basilikumblätter
circa 10 Anchovisfilets (in Olivenöl)
1 guter Schuss Olivenöl

Außerdem:

Öl zum Ausbacken

Für den Ausbackteig alles mit einem Schneebesen glatt quirlen, eine halbe Stunde ruhen und quellen lassen. Für die Anchovispaste die Zutaten im kleinen Mixbecher pürieren.

Dann die Salbeiblätter einzeln mit Anchovispaste bestreichen, durch den Teig ziehen, gut abtropfen und schließlich im heißen Öl schwimmend knusprig backen.

Tipp: Wie immer beim Ausbacken wird es knuspriger, wenn man zweimal frittiert. Beim ersten Mal nur blond werden lassen, dann kurz abkühlen und ein zweites Mal ins heiße Fett tauchen.

Variante: Die Anchovispaste weglassen, die Salbeiblätter ohne alles in den Teig tauchen. Dann passt dazu eine süße Aprikosensoße – ein hübsches Dessert.

Datteln im Speckmantel

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Zutaten für sechs Personen:

12 getrocknete Datteln
circa 100 g Gorgonzola
12 dünne Scheiben durchwachsener Bauchspeck
Basilikum oder Petersilie

Außerdem:

Salatblätter

Die Datteln aufschlitzen und entsteinen. Mit je einem Würfel Gorgonzola füllen, ein Blättchen Basilikum (oder Petersilie) obenauf betten, die Dattel zusammendrücken, in dünne Speckscheiben hüllen und dann auf einem Blech oder in reichlich Fett schwimmend im Wok oder der Pfanne knusprig braten. Auf Küchenkrepp gründlich abtropfen. Mit Zahnstochern aufspießen und auf Salatblättern servieren.

© WDR Köln 2008