

Kulinarisches

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **71 (1996)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **22.06.2024**

Nutzungsbedingungen

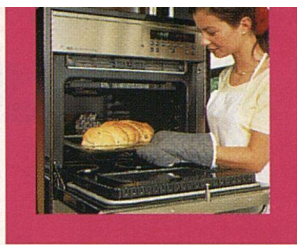
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Das Wetter am Wochenende: Sonnig und heiss. Temperaturen bis dreissig Grad. Keine Gewitter in Aussicht.» Diese Wetterprognose muss gefeiert werden! Und zwar bevor erste Gewitterregen zwar Abkühlung bringen, aber auch jedes Fest buchstäblich ins Wasser fallen lassen. Warum nicht spontan ein Sommerfest organisieren? Bei sich zu Hause oder im Garten von

te, würzig marinierte Grilladen und fruchtige Desserts sind ein Muss für jede Gartenparty. Doch auch hier gibt's überraschende Rezepte, die nicht schon jede/r kennt.

Apéro

Damit gleich zu Beginn des Festes alle in fröhliche Sommerstimmung geraten und den heissen Arbeitsalltag vergessen, empfeh-

maiskolben lassen sogar die Herzen von Fleisch-Fans höher schlagen. Fisch-Liebhaberinnen kommen mit gefüllter Forelle oder mit Olivenöl bepinseltem Tintenfisch auf ihre Kosten. Wer gerne Neues wagt, sollte es mit einem Pflaumenspiess oder einem Burgunderfladen versuchen. Beim Pflaumenspiess werden Dörripflaumen mit Speck umwickelt und aufgespiesst. Der Burgunderfladen ist ein



S O M M E R P A R T Y

Freunden? Wir zeigen, wie's geht. Ohne komplizierte Organisation und ohne stundenlange Vorbereitung. Und mit der Möglichkeit, alle Rezepte der hier erwähnten Leckerbissen direkt zu bestellen.

Jeder Gast ein Freund und Helfer

Begeistert von der genialen Idee, eine Sommerparty unter Freunden zu feiern, wird jeder Gast gerne etwas zum Buffet beisteuern. Eine Liste mit allen benötigten Ess- und Trinkwaren erleichtert die Organisation und verhindert, dass zehn Säcke Chips, aber kein Dessert vorhanden sind. Auch das Gedeck sollen die Gäste ruhig von zu Hause mitnehmen. So wird die Umwelt vor schädlichem Plastikgeschirr verschont und der mühsame Abwasch nach der Party entfällt. Die kunterbunte Festtafel hat den weiteren Vorteil, dass jeder Gast sein halbvolles Glas und seinen halb-leeren Teller immer wieder findet.

Wer bringt was mit?

Die wichtigste Planungsfrage lautet: Wer bringt was mit? Damit das Fest für alle ein Genuss wird, sollten die Gerichte möglichst unkompliziert und schnell zubereitet werden können. Muss etwas gekocht, gebacken oder sonstwie vorbereitet werden, sollten Gäste damit beauftragt werden, die nicht schon beim Anblick eines Kochlöffels das Weite suchen. Keine Angst, solche Menschen gibt's in jedem Freundeskreis. Auch die Kochungewohnten kommen ums Mithelfen nicht herum: Sie werden zum Mitbringen von Wein, Mineralwasser, Chips oder Fleisch angehalten.

Sommerbuffet: Jedem das Seine

Ein vielseitiges Sommerbuffet wird den verschiedenen Geschmäckern der Gäste am ehesten gerecht. Knackige Salate, frische Bro-

ten wir Blanc Cassis als Begrüssungsdrink. Noch nie gehört? Blanc Cassis ist nichts anderes als gekühlter Weisswein mit Cassis-Sirup-Eiswürfeln. Als alkoholfreie Alternative schlagen wir eine erfrischende Melonen-Kiwi-Bowle vor, die nach Wunsch auch mit Alkohol zubereitet werden kann. Den ersten Heissshunger stillen wir mit Blätterteiggebäck. Ob Rohschinken-Schnecken, Blätterteigstengel oder Minipizza: mit Fertigteig ist alles rassig zubereitet. Für Gemüse-Freaks sollte auch gesorgt sein. Frische Rohkost zum Dippen in exotischer Currysauce, in würziger Meerrettichsauce oder herber Kräutersauce wird Vegetarier begeistern.

Brote

Wie wär's mit einem selbstgebackenen Olivenbrot? Die Spezialität aus dem Süden bringt ein Hauch von bella Italia auch in Schweizer Gärten. Nur 45 Minuten dauert das Backen in einem herkömmlichen Backofen; noch schneller geht es in einem mit Mikrowelle kombinierten Gerät. Dieses eignet sich auch für eine Focaccia (Gewürz-Kräuterbrot) oder ein Kernenbrot. Ein Versuch lohnt sich auf jeden Fall!

Kalte Suppen

Was im Winter wärmt, kühlt im Sommer: Suppen. Melonen-, Gurken- oder Tomaten machen kalte Suppen zu einer willkommenen Erfrischung für alle Gäste.

Grillieren – und brillieren!

Auf Würste wird an dieser Party ausnahmsweise verzichtet. Schliesslich gibt es genügend andere Köstlichkeiten für Fleisch-, Fisch- und Gemüseliebhaber. Vegetarische Genüsse wie grillierte Auberginenscheiben, mit Ei gefüllte Tomaten oder heissgeliebte Zucker-

Hackplätzli mit einer mit Rotwein gefüllten Vertiefung, bestreut mit Roquefort. Natürlich dürfen die gewohnten Fleisch-Sorten nicht fehlen. Schweine- und Kalbfleisch und Geflügel erhalten durch eine Zitronenmarinade das gewisse Etwas. Eine Pfeffermarinade gibt Rind- und Schweinefleisch eine würzige Note. Wer Lamm mag, wird es mit einer Knoblauchmarinade heiss lieben. Das Pouletbrüstchen wird à l'indienne zubereitet: Curry und Mango geben ihm einen exotischen Goût.

Salate

Auch bei den Salaten gilt: Herkömmliches mit Unbekanntem mischen, und alle Gäste sind wunschlos glücklich. Unser Salatbuffet besteht aus einem Tomatensalat, einem grünen Marktsalat, einem Pastasalat und einem griechischen Salat. Hinzu kommen ein Bulgursalat (kalter Couscous an Zitronen-Pfefferminzsaucen) oder ein Linsensalat.

Dessert

Eiskaltes Glacé darf an einem heissen Sommertag nicht fehlen. Selbstgemacht schmeckt es noch besser, auch wenn dafür etwas Zeit aufzuwenden ist. Ein Versuch mit hausgemachter Baileys-Glacé hat selbst Baileys-Ungewohnte überzeugt. Wer es fruchtiger mag, sollte es mit Aprikosen-Eis versuchen. Dazu passt etwas Frischgebackenes wie Heidelbeermuffins «real American style», ein Cornflakes-Cake oder Brownies. Auf Schleckmäuler wartet eine erfrischende Zitronenquarkcreme – aber nicht lange.

Getränke

Im Sommer sind kühle Getränke gefragt. Alkohol wird weniger getrunken. Dennoch empfiehlt sich ein kleiner Vorrat an Bier,



Zitronenquarkcreme

Zutaten

100 g Zucker, 2 Zitronen (Schale und Saft), 300 g Quark (3/4 fett), 2,5 dl Vollrahm, einige Zitronenmelisseblätter

Zubereitung

1. Zucker sowie Saft und abgeriebene Schale der Zitronen miteinander verrühren.
2. Quark beifügen und gut mischen.
3. Vollrahm darunterziehen und kühl stellen.
4. Mit Zitronenmelisseblättern garnieren.

Olivenvrot

Zutaten

1 kg Halbweissmehl, 1 Essl. Salz, 4 Essl. Olivenöl, 6 dl Wasser, 1 Hefewürfel, 100 g entsteinte Oliven

Zubereitung

1. Halbweissmehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben.
2. Hefe im Wasser auflösen, dann der Mehlmischung begeben. Alles zu einem gleichmässigen, geschmeidigen Teig kneten.
3. Oliven kleinschneiden und in den Teig einkneten.
4. Den Teig zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen, dann Brot formen und nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad während ca. 45 Minuten backen.

Rezepte von A (Apéro-Häppchen) bis Z (Zitronenquarkcreme)

Die Rezepte zu allen Party-Gerichten, die in diesem Text erwähnt sind, können Sie gratis und schriftlich bestellen bei:

V-ZUG AG
Daniela Hotz
Industriestrasse 66
6301 Zug

Weisswein oder Rosé. Beliebte Durstlöcher sind vor allem Mineralwasser, ob fruchtig oder natur, und selbstgemachter Eistee.

Unentbehrlicher Kühlschrank

Damit all die sommerlichen Köstlichkeiten auch wirklich knackig, frisch und kühl bleiben, ist ein Haushaltgerät unentbehrlich: der Kühlschrank. Im Winter, wenn Lebensmittel auch auf dem Balkon gekühlt werden können, ist seine Grösse nur von nebensäch-

licher Bedeutung. Im Sommer aber zeigt sich der wahre Kühlmeister. Nicht zu gross, aber auch nicht zu klein sollte er sein. In der Herstellung und in der Entsorgung so umweltschonend wie möglich. Vor der Gartenparty ist er am besten leergegessen, damit es viel Platz für Saucen, Salate, für Cremes und Getränke gibt. Platzt er dennoch aus allen Nähten, können Getränke problemlos in einem kühlen Brunnenrog oder im kalten Wasser der Badewanne frisch gehalten werden.

Natürliches Dekor

Natürlich braucht eine Sommerparty kein aufwendiges Dekor. Dennoch: Etwas schmückendes Beiwerk kann nicht schaden. Windlichter geben einem Sommerfest die richtige romantische Ambiance. Eine einfache Variante mit grosser Wirkung sind in bunte Gläser gelegte Rechaudkerzen. Im Kampf gegen ungeliebte, quälende Insekten haben sich spezielle Duftkerzen bewährt, die man auf den Tischen verteilt. Kleine Wiesenblumensträsschen in Joghurtgläsern, die mit einem bunten Band geschmückt sind, oder schlichte Efeublätter, überall verteilt, machen einen Tisch schnell zur einladenden Festtafel. Auch schöngebliebene Blätter verblühter Rosen eignen sich als Tisch-Schmuck. Tischtücher sind nicht nötig. Alte, weisse Leintücher geben dem Tisch aber zusammen mit Efeublättern eine edle Note.

Es kann losgehen!

Die Gäste sind eingetroffen, die Gläser gefüllt, das Buffet mit Köstlichkeiten reich beladen: Die Party kann starten. Eigentlich sollte jetzt nichts mehr schiefgehen, nur: Auch Wetterfrösche liegen manchmal falsch! Gute Laune behalten und sich schnell ins Trockene retten, heisst die Devise. Viel Vergnügen!