

VOX KOCHEN!

# Kochen für Gäste



Der Workshop für alle Kochtypen

südwest°

## Inhaltsverzeichnis

*Titel*

Kochen im Dialog  
Jeder kocht anders

kleines Tellerchen für Brot. Der angerichtete Teller mit der Vorspeise oder der Suppenteller wird auf den Hauptgangteller gestellt. Pro Gang wird ein neues Besteck gereicht, d. h., je mehr Gänge serviert werden, desto größer wird auch die Besteckmenge. Die Reihenfolge, in der die Bestecke aufgelegt werden, folgt der, in der gegessen wird. Immer jedoch liegen die Gabeln links und die Messer rechts vom Teller. Der Suppenlöffel gehört ebenfalls nach rechts. Der Dessertlöffel oder das Dessertbesteck kommt oben über den Teller.

Jetzt fehlen noch die Gläser: Dazu decken Sie rechts oben jeweils ein Glas für Wasser und Wein - für Weißwein ein kleines und für Rotwein ein großes Glas - ein. Die Gläser sollten am besten aus der gleichen Glasserie sein, das sieht sehr stilvoll aus. Die Gläser für den Digestif werden nicht mit eingedeckt, sondern ganz nach Bedarf und den Wünschen der Gäste aus dem Schrank geholt. Bitte denken Sie daran, die Gläser vorher zu kontrollieren und eventuell zu polieren.

Die Serviette liegt gefaltet links neben den Gabeln. Besonders stilvoll sind Stoffservietten, die möglichst genau zur Tischdecke passen sollten. Die Servietten können aber auch auf dem Tisch oder dem Teller platziert werden. Hübsch sehen Serviettenringe aus Edelstahl oder Porzellan aus, ebenso wie edle Stoffschleifen, Efeuranken oder auch Gräser, wenn diese locker um die Servietten gebunden werden.

## **Menüvorschläge mit Gelinggarantie**

Grundsätzlich gilt, dass so viel wie irgendwie möglich schon vorbereitet werden sollte, damit Sie ganz viel Zeit mit Ihren Gästen verbringen können. Das folgende Drei-Gänge-Menü kann fast vollständig vorbereitet werden, bevor Ihre Gäste

bei Ihnen sind.

## **Menüvorschlag für ein Drei-Gänge-Menü**

Gurken-Dill-Salat mit Lachstatar (siehe S. 34)

Ossobuco mit Paprika-Kapern-Gemüse (siehe S. 97)

Portweinpflaumen mit Vanillemascarpone (siehe S. 119)

## **Zeitplan**

### **Einen Tag vorher:**

Einkauf

Getränke kalt stellen

### **Am Tag der Einladung:**

Tisch decken (siehe Tipps S. 11 dazu)

Gläser für einen Aperitif auf einem Tablett bereitstellen

Ossobuco kochen (Paprika schneiden, abgedeckt in den Kühlschrank stellen und erst hinzufügen, wenn die Gäste da sind)

Vinaigrette für Gurken-Dill-Salat vorbereiten

Portweinpflaumen dünsten und abkühlen lassen

Kuvertüre für Vanillemascarpone hacken und in eine Metallschüssel geben, restliche Zutaten vorbereiten

### **Eine Stunde, bevor die Gäste kommen:**

Vanillemascarpone zubereiten und kalt stellen

Lachs für das Tatar fein würfeln und gut abgedeckt sehr kalt stellen

Gurken und Dill klein schneiden und abgedeckt in den Kühlschrank stellen

### **Kurz bevor die Gäste kommen:**

Lachstatar auf Tellern anrichten

Aperitif vorbereiten

### **Wenn die Gäste da sind:**

Aperitif servieren

Vorspeise servieren

Ossobuco mit Paprika auf kleiner Stufe erhitzen

**Nach der Vorspeise:**

Ossobuco servieren

**Nach dem Hauptgericht:**

Pflaumen in Dessertgläser oder Schalen füllen

Vanillemascarpone über die Pflaumen geben und sofort servieren

**Menüvorschlag für ein Fünf-Gänge-Menü**

Ricottamuffins mit Macadamia-Minz-Pesto (siehe S. 25)

Süßkartoffel-Möhren-Suppe (siehe S. 42)

Lachs-Sesam-Würfel mit Erbsen-Minze-Dip (siehe S. 32)

Kalbsröllchen mit Aprikosenfüllung (siehe S. 89)

Beerencrumble mit Schokoladensahne (siehe S. 106)

**Zeitplan**

**Einige Tage vorher:**

Muffins zubereiten und einfrieren

**Am Tag vorher:**

Einkauf erledigen (außer Fisch)

Getränke kalt stellen

Macadamia-Minz-Pesto zubereiten

Crumble-Teig vorbereiten und kalt stellen

**Am Tag der Einladung:**

Morgens Fisch einkaufen

Tisch decken

Gläser für Aperitif auf einem Tablett bereitstellen

**Vier Stunden, bevor die Gäste da sind:**

Süßkartoffel-Möhren-Suppe zubereiten

Kalbsröllchen zubereiten; die Sauce noch nicht andicken, die Mehlbutter aber schon verkneten und kühl stellen

Möhren schälen und vierteln, abgedeckt kalt stellen

Lachs würfeln und marinieren, abgedeckt kalt stellen

Erbsen-Minze-Dip zubereiten, abgedeckt kalt stellen

Frische Beeren für Beerencrumble vorbereiten

Schokoladensahne vorbereiten und kalt stellen

Estragon hacken und abgedeckt kalt stellen

**30 Minuten, bevor die Gäste kommen:**

Backofen vorheizen

Muffins aus dem Gefrierfach nehmen und aufbacken

**Wenn die Gäste da sind:**

Muffins mit Macadamia-Minz-Pesto servieren, eventuell als Fingerfood im Stehen mit dem Aperitif

Suppe langsam erwärmen

**Nach dem ersten Gang:**

Suppe anrichten und servieren

**Nach dem zweiten Gang:**

Lachswürfel braten, mit dem Erbsen-Minze-Dip anrichten und servieren

**Nach dem dritten Gang:**

Möhren dünsten

Kalbsröllchen erwärmen, Sauce andicken

Backofen vorheizen

Crumble-Teig auf die Beerenfrüchte - frisch oder tiefgefroren- geben und backen

Kalbsröllchen mit Möhren anrichten

**Nach dem vierten Gang:**

Crumble mit Schokoladensahne servieren, nach Belieben Espresso dazu servieren

## **Tipps für einen stressfreien Abend**

Wenn die Gäste kommen, können Sie zur Einstimmung auf den Abend einen Aperitif und ein Amuse-Gueule (siehe S. 14) servieren; das kleine Häppchen regt den Appetit an und macht Lust auf das Menü. Hier einige Vorschläge dazu.

Servieren Sie als Aperitif beispielsweise:

Eisgekühlten Sekt, Cava oder Prosecco mit einem Schuss Aperol oder Pfirsichlikör

Eisgekühlten Champagner mit frischen Erdbeerscheiben oder Granatapfelkernen

Eine erfrischende Bowle (Rezepte siehe S. 18-20)

Natürlich können Sie auch Cocktails servieren, etwa einen Exotik-Cocktail für 4 Personen. Dafür den Saft von 3 Limetten, 6 Zentiliter Passionsfruchtsirup und 10 Zentiliter Wodka in einem Shaker auf zerstoßenem Eis shaken, dann durch ein Sieb seihen und mit Eiswürfeln, einigen Limettenscheiben und reichlich frischer Minze in Gläsern servieren.

Besonders raffiniert an heißen Sommerabenden ist folgende feurige Himbeer-Zitrus-Granita: 250 Gramm Himbeeren mit dem Saft von 1 Orange und 1 Limette, 20 Gramm gehacktem Ingwer, 1 gehackten Chilischote und 4 Esslöffel braunem Zucker pürieren. Fruchtpüree durch ein Sieb streichen, in 1 bis 2 Eiswürfelbehälter geben und 5 bis 6 Stunden gefrieren lassen. Fruchteiswürfel in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz grob zerstoßen. Auf vier Sektschalen verteilen und jeweils 4 Zentiliter weißen Rum darübergeben.

Stressfrei wird der Abend für Sie auch, wenn Sie alle Zutaten, die Sie noch brauchen, vorher bereitstellen.