

Cornelia Dümling · Anne Haupt

Fingerfood



südwest[®]

Cornelia Dümling · Anne Haupt

Fingerfood

südwest°



Inhalt

EINFÜHRUNG	4
VEGETARISCHE HÄPPCHEN	8
Sie trauern dem schönen Urlaub in Spanien nach? Dann vertreiben Sie die Sehnsucht doch mit einer Platte Tortillawürfel und einem Gläschen Rotwein! Wenn Sie etwas für die Fußballrunde mit den Jungs suchen, dann sind Bier und Cracker wohl das Richtige – Cracker mit Cheddarcreme natürlich!	
MIT FISCH & FLEISCH	20
Sie planen einen Sektempfang und suchen nach einer eleganten Begleitung? Was halten Sie denn von der Flusskrebscreme auf Brioche, Roastbeef mit Balsamico-zwiebelchen oder Reispapierrollen mit Ente? Die sehen immer gut aus und schmecken auch so!	
SÜSSE FINALISTEN	34
Die süßesten Verlockungen kommen immer zum Schluss: fruchtige Erdbeerspieße mit Vanillecreme, Mini-Eclairs mit Kaffeecreme, kleine Tässchen voll Crème brûlée oder Schneewittchenküsse – da kann niemand widerstehen! Und das Beste daran? Sie können sie alle probieren!	
REZEPTREGISTER UND BEZUGSQUELLEN	47
IMPRESSUM	48

Von der Hand in den Mund

Brot und Gebäck wird wieder knusprig, wenn es mit etwas Wasser besprüht wird und bei 180–200 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten aufgebacken wird. Käse, pikante Dips und Cremes schmecken besser, wenn sie eine halbe Stunde bei Raumtemperatur verbringen, bevor sie serviert werden.

Fingerfood zeichnet sich durch seine zierlichen Portionsgrößen aus. Einzelne Häppchen, gerade nur so groß, dass man sie mit ein, zwei Bissen verspeisen kann. Um satt zu werden, benötigt man mehr als eines. Wie viele, hängt vom Anlass ab: Ist das Fingerfood als Begleitung für einen Aperitif oder einen kleinen Umtrunk geplant, genügen zwei bis drei Stücke pro Person. Gibt es Fingerfood anstelle eines Abendessens, benötigt man sechs bis neun Häppchen pro Person. Ist schon während der Planung klar, dass die Party länger dauert, empfiehlt es sich, zehn bis zwölf Stück pro Person zu veranschlagen.

DIE AUSWAHL

Nachdem die Menge geklärt ist, müssen die Rezepte festgelegt werden. Obwohl die Rezepte in diesem Buch sehr gut vorbereiten sind, die Zubereitung fast immer unter einer Stunde liegt und für jeden Geschmack etwas dabei ist, wird die Zeit vielleicht nicht immer ausreichen, um alles selbst zuzubereiten. Es hat sich bewährt, etwa die Hälfte selbst zu machen und den Rest mit Vorräten und frisch gekauften Leckereien aufzufüllen. Für die selbst gemachten Highlights wählt man entweder Rezepte aus, die besonders hübsch aussehen oder schon erprobte Partyliebliche sind. Ist bereits klar, wann der Löwenanteil der Vorbereitung erfolgen muss, kann bei der Rezeptauswahl auch das in Betracht gezogen werden: Windbeutelchen können schon gebacken werden und im Tiefkühler auf den großen Tag warten, Cremes oder Saucen ein bis zwei Tage im Voraus zubereitet und Crème brûlée am Vortag gebacken und kühl gestellt werden. Bei vielen Rezepten kann bis auf das Zusammensetzen fast alles am Vortag gemacht werden. Am Tag X muss nur noch zusammengesetzt und garniert werden, und der Gastgeber bleibt entspannt.