



Wir kochen für Sie
mit Gastkoch Steffen Schwarz

Die Kochkolumne von Brigitte Volk und Marita Schneider

Unser Thema: FINGERFOOD

Die kleinen Häppchen, die im Trend sind, sollen den Frühling auf das Buffet zaubern, natürlich soll es besonders lecker schmecken, es wäre schön, wenn der Aufwand überschaubar wäre, und auch das Preis-Leistungsverhältnis sollte stimmen. All diese Kriterien erfüllen die Rezepte unseres Gastkochs Steffen Schwarz zu Einhundert Prozent.



Nicht nur zu Ostern ist ein Brunch mit der Familie eine Gelegenheit, um dieses Fingerfood auszuprobieren. Wenn man diese tollen Fotos sieht, könnte man allerdings denken, dass die Rezepte doch recht aufwendig sein müssen. Aber weit gefehlt. Ein bisschen Planung gehört natürlich dazu. Auch die Zutaten sollten frisch und von sehr guter Qualität sein. Aber Sie erhalten alles, was Sie brauchen, in einem gut sortierten Supermarkt. Die kleinen Köstlichkeiten lassen sich alle sehr gut vorbereiten, zum Teil bereits am Tag vor dem Fest.

„Luftiges Blumenkohl-Mousse“ zum Beispiel soll gut durchkühlen, also gerne auch über Nacht. Das dazu passende Lachstatar ist wirklich schnell gemacht. Kerbel, Schalotte, Zitronenabrieb und Saft vorbereiten und kühl stellen. Auch den Lachs bereits würfeln, aber noch nicht würzen. So ist die Fertigstellung wirklich kein großer Aufwand mehr. Lamm und Hühnchen können gut vorbereitet werden, sollten aber nicht kalt stehen, damit die Aromen besser zur Geltung kommen. Die Vinaigrette im Glas, in dem sie zubereitet wird (toller Trick) aufbewahren, Gemüsewürfel vorbereiten und erst kurz vor dem Anrichten vermischen.

Alle Gemüse für den Salat aus dem Ofen können Sie putzen und schneiden, kühlstellen und erst kurz vor dem Fest in den Backofen stellen. Den Ziegenkäse unbedingt bereits zwei Tage zuvor einlegen und dann nur noch ab in Backofen. Den Zuckerrüben-Cappuccino können Sie ebenfalls vorbereiten und erst kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen. In kleine Gläser füllen, mit dem Milchschaum und den Krebschwänzen garnieren und auf einem Tablett den Gästen reichen. Der Applaus ist Ihnen sicher.

Und selbstverständlich können Sie alle Zutaten für die Tortilla vorbereiten und auch die frischen, gut gewaschenen, getrockneten Kräuter hacken. Luftdicht verschlossen machen ihnen ein paar Stunden im Kühlschrank nichts aus. Die Tortilla braten und im Backofen warm halten. Auf einer vorgewärmten Platte servieren und erst jetzt mit den Kräutern bestreuen.

Wir haben die Rezepte, wie immer, alle für Sie ausprobiert und gekostet. Es wundert Sie sicher nicht, wir waren begeistert. Noch ein Tipp von Steffen Schwarz: Achten Sie auf Vielseitigkeit bei den Zutaten und bei den Zubereitungsarten. Richten Sie nicht die kompletten Mengen auf dem Buffet an, sondern bereiten Sie alles so vor, dass Sie noch einmal nachlegen können. Viel Spaß beim Kochen, dann ist auch das Lob Ihrer Gäste nicht weit, für einen fröhlich bunten Osterbrunch. Viel Erfolg und guten Appetit!

Wir, das Kochkolumnen-Team, waren allerdings heute auch ein wenig wehmütig, denn Brigitte Volk schließt Ihre Volksküche. Ich möchte mich an dieser Stelle bei den Köchen für die köstliche Zusammenarbeit bedanken, bei Jan Bürgermeister, der uns immer in allerbestes Licht gerückt hat und bei Brigitte Volk, die eine phantastische Gastgeberin war, nicht nur bei unseren Kochkolumnen, sondern auch bei den liveMAGAZIN Kochevents.

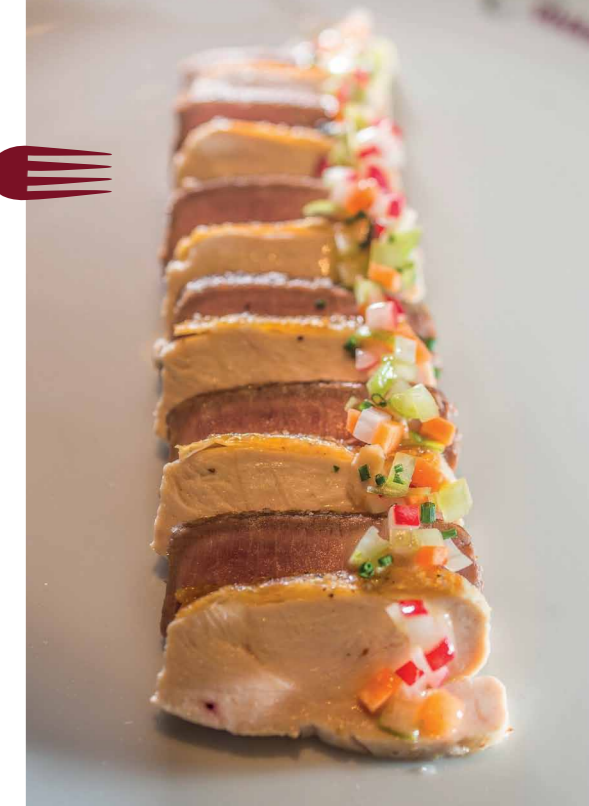
Die liveMAGAZIN-Kochkolumne wird einen neuen Herd finden – versprochen!

Rezepte und Fotos finden Sie unter www.baden-medien.de

Lamm und Hühnchen in Gemüsevinaigrette

Zutaten für 8 Personen: 2 Hühnerbrüste, 2 Lammrückenfilets, Salz, Pfeffer Vinaigrette: 2 EL Himbeeressig, 4 EL Sonnenblumenöl, 1 Messerspitze mittelscharfer Senf, 4 EL feine Gemüsegewürfel von Karotte, Radieschen, Staudensellerie, Frühlingslauch, 2 EL fein gehackter Kerbel, 1 Messerspitze Ras el hanout (marokkanische Gewürzmischung), Salz, Zucker, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Die Lammrückenfilets von allen Sehnen befreien. Die Hühnerbrüste kalt abwaschen und abtrocknen. Die Hühnerbrustchen und Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Lammrückenfilets und die Hühnerbrustchen, auf der Hautseite liegend, in der Pfanne für 10 Min. in einen auf 160°C vorgeheizten Ofen stellen. Nach der Garzeit Lammrückenfilets und Hühnerbrustchen auf einen warmen Teller legen und zur Seite stellen. Die Gemüsegewürfel mit etwas Salz und Zucker vermischen und ebenfalls zur Seite stellen. Den Senf mit dem Essig und den Gewürzen in ein Schraubglas geben. Das Glas fest verschließen und so lange schütteln, bis sich die Gewürze aufgelöst haben. Das Öl hinzu geben, das Glas wieder verschließen und erneut schütteln, bis sich alle Zutaten zu einer Soße vermischt haben. Die Gemüsegewürfel mit dem Gemüsesaft und dem fein gehackten Kerbel unter die Vinaigrette geben und vermischen. Das Lammfleisch und das Hühnchen sehr dünn aufschneiden und gemischt auf einer Platte anrichten. Das Fleisch mit der Gemüsevinaigrette übergießen und etwas weißen Pfeffer frisch darüber mahlen.



Tortilla mit Kartoffeln, Tomaten, Pilzen und frischen Kräutern

Zutaten für 8 Personen: 2 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 2 Tomaten, 80 g Pilze, 3 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 3 Eier, frische Kräuter, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Kartoffelscheiben für ca. 3 – 5 Min. kochen. Die Kartoffelscheiben herausnehmen und zur Seite stellen. Die Tomaten über Kreuz einritzen, in kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Tomatenstücke in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Zwiebel goldbraun braten. Danach die Kartoffelscheiben und die Pilze dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und alles aus der Pfanne nehmen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Die Kartoffeln, Pilze und Tomatenstreifen unter die Eier rühren. In der Pfanne etwas Öl erhitzen und die Eiermasse einfüllen. Das Omelett bei kleiner Hitze anbraten, anschließend wenden und fertig braten. Auf einen vorgewärmten Teller geben, etwas abkühlen lassen, mit frischen Kräutern bestreuen und in Stücke schneiden.