

ANNA STOCKWELL

GEMEINSAM GENIEßEN

Rezepte und Menü-Ideen
für Familie und Freunde

riva



EINFÜHRUNG

Dieses Buch zeigt neue Wege auf, um Dinnermenüs zu planen und zu kochen: einfacher, variabler und mit mehr Spaß. Sie erfahren hier, dass eine Dinnerparty weder steif noch aufwendig sein und auch nicht viel Arbeit machen muss, um eine festliche Atmosphäre voller Esprit zu verströmen – und ich verrate Ihnen, wie dies geht.

In meinen Augen ist es das Wichtigste und ganz Besondere an einer Dinnerparty, dass man sich zum Essen zusammen an einen Tisch setzt. Darauf kommen zwei Platten mit genau für diesen Personenkreis zubereiteten Gerichten, die herumgereicht werden, sodass sich jeder nach Herzenslust bedienen kann. Wenn wir das Essen auf diese Weise teilen, wird nicht nur der Magen gesättigt – wir kommen in Kontakt miteinander, knüpfen neue Beziehungen und pflegen dauerhaft die Verbindung zu unseren (Wahl-)Familien. Heute mehr denn je ist dieses bewusste Zusammenkommen anlässlich eines festlichen Essens ein nützliches Ritual, das unser Leben bereichert. Es gibt neuen Auftrieb, erfüllt uns und macht dazu noch jede Menge Spaß.

Die folgenden Menüs sind allesamt so zusammengestellt, dass dabei zwei große Servierplatten das Kernstück bilden und auf den Tisch kommen. Bei meinen Menüs setze ich nicht auf die klassische

Variante »Fleisch mit drei Beilagen«, die unsere Großeltern oder Eltern auf den Tisch brachten. Obwohl in meinen Menüs eine Speise in der Regel mehr Eiweiß enthält als die andere, handelt es sich dabei nicht zwingend um das Hauptgericht. Stattdessen entfalten beide Gerichte ihren ganz eigenen Zauber – sie können bestens für sich allein stehen, in Kombination wird daraus aber ein kulinarisches Highlight. Viele der Menüs enthalten Fleisch, obwohl ich ganz und gar nicht der Meinung bin, dass wir ständig Fleisch zu uns nehmen sollten. Doch bei meinen Dinnerevents handelt es sich um ganz besondere Gelegenheiten, anlässlich derer ich das Fleisch sorgfältig aussuche und von lokalen Biohöfen beziehe – und jeden Bissen davon genieße. Wenn einer meiner Menüvorschläge Fleisch beinhaltet, gebe ich jedoch immer Tipps, wie man ihn für einen sich fleischlos ernährenden Gast abwandeln kann. Zudem finden sich im Buch auch viele vegetarische Menüs.

Ich habe beste Erfahrungen damit gemacht, meinen Gästen nur zwei Gerichte vorzusetzen, die ich in entsprechender Menge zubereite. Dies funktioniert bei einer größeren Anzahl von Gästen, die es zu bewirten und zu unterhalten gilt, ebenso wie beim Dinner im Familienkreis an einem ganz normalen Wochentag. Wenn Sie lediglich zwei ausgewählte Speisen zuberei-

ten, haben Sie ausreichend Zeit, um noch einen Kuchen zu backen oder sich vor dem Abendessen umzuziehen. Und alles, was Sie in Ruhe vorbereiten, ist besser als das, was bei zu viel Hetze und Trubel entsteht. Zudem haben Sie es leichter, wenn Sie die Speisen auf großen Platten anrichten, von denen sich jeder Gast nach eigenem Gusto bedienen kann – so, wie es am Familientisch üblich ist. Durch das Hin- und Herreichen der Servierplatten kreuz und quer über den Tisch (oder den wiederholten Gang zum Büffet) entsteht obendrein ein lebendiges Gruppengefühl.

Die beiden Gerichte, die den Kern jedes Menüs in diesem Buch bilden, sind aufeinander abgestimmt, und ich hoffe natürlich, dass Sie beide zusammen auf den Tisch bringen. Aber selbstverständlich können Sie auch nur ein Gericht davon auswählen und nach Wunsch mit einem anderen kombinieren. Meine Menüvorschläge in diesem Buch folgen den Jahreszeiten, denn diese bestimmen, was ich auf den Tisch bringe, und was ich essen möchte, hängt in starkem Maße vom Wetter und der saisonalen Verfügbarkeit ab. Wenn Sie die Menüvorschläge also neu kombinieren möchten, wählen Sie am besten Vorschläge aus, die unter derselben Jahreszeit eingeordnet sind. Zusätzlich zu den beiden Gerichten, aus denen mein Menü besteht, reiche ich eigentlich immer eine Sauce, denn ich finde, es gibt nichts Besseres als eine hausgemachte Sauce, um ein Abendessen schlagartig und ohne großen Aufwand in etwas ganz Besonderes zu verwandeln. Ob Sie vor dem Dinner einen Snack oder danach etwas Süßes anbieten, überlasse ich ganz Ihnen. Auf jeden Fall bekommen Sie von mir aber eine Auswahl leicht zuzubereitender Snacks (die Sie entweder gar nicht oder kaum zu kochen brauchen) sowie glutenfreier Desserts, die zu jedem Menü passen.

Ich habe schon im Teenageralter damit angefangen, Dinnerpartys zu geben (spielerisch versucht habe ich mich daran schon als Kind) – und bis heute gibt es nichts, das mich glücklicher macht. Während der letzten zehn Jahre und darüber hinaus habe ich in den Redaktionen und Testküchen einiger der besten Foodzeitschriften und Internetportale gearbeitet, darunter *SAVEUR*, *Epicurious* und *Bon Appétit*, und während dieser Zeit mein Diplom in den Classic Culinary Arts

am International Culinary Center in New York City gemacht. Als Food Editor bei *Epicurious* habe ich gelernt, meine Rezepte so weit wie möglich zu optimieren und zu vereinfachen, damit sie auch Hobbyköchen problemlos gelingen – aber natürlich ohne Abstriche am Geschmack zu machen. Zugleich entwickelte ich mehr 30-Minuten-Dinner-Vorschläge für ganz normale Wochentage, als ich zählen kann. Ich weiß, dass Ihre Zeit, liebe Leserin und lieber Leser, kostbar ist, und ich werde sie nicht verschwenden. Selbst als ich in Vollzeit (und mit Überstunden) bei NYC Food Media arbeitete, habe ich es geschafft, regelmäßig Gäste zum Abendessen einzuladen, und dies mit einer kleinen Apartmentküche ohne Geschirrspüler. Mit nur wenig Zeit und kaum Platz in der Küche musste ich lernen, mich auf das zu konzentrieren, worauf es als Gastgeberin wirklich ankommt – und natürlich darauf, den Kochprozess zu optimieren und so viel wie möglich im Voraus zuzubereiten, damit der Geschirrberg möglichst klein und mir möglichst viel vergnügliche Zeit mit meinen Gästen blieb. (Heute lebe ich im Hudson Valley mit einer größeren Küche und Geschirrspüler, aber ich bin dieser Art zu kochen und meine Gäste zu bewirten treu geblieben.) Fast alle Menüs, die ich Ihnen im Folgenden vorstelle, habe ich im Lauf der Jahre meinen Gästen in meinen verschiedenen Wohnungen in Brooklyn serviert. Sie alle haben den Realitytest bestanden – manche davon ungezählte Male – und ich verspreche Ihnen, dass sie funktionieren.

Ja, alle Rezepte in diesem Buch sind glutenfrei, da ich mich glutenfrei ernähren muss, aber Sie können jederzeit Brot (normales oder glutenfreies) zum Essen reichen. Die (sehr wenigen) Rezepte, die glutenfreies Allzweckmehl verlangen, gelingen mit normalem Allzweckmehl ebenso gut. Ich finde es als Gastgeberin überaus wichtig, auf alle Ernährungseinschränkungen meiner Gäste Rücksicht zu nehmen. Daher sind meine Menüs so gekennzeichnet, dass man auf einen Blick erkennt, für welche Ernährungsform sie geeignet sind. Hierfür nutze ich die folgenden Symbole:



Jedes Menü enthält zudem Vorschläge, wie man die Gerichte abändern oder ergänzen kann, wenn zusätzliche Ernährungsbeschränkungen zu berücksichtigen sind. Da Ernährungsbeschränkungen gekommen sind, um zu bleiben, ist es gut zu wissen, wie man auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste eingehen kann.

Ich hoffe, dass Sie dieses Buch inspiriert und Ihnen dabei hilft, Gäste um Ihren Tisch zu versammeln und zu bewirten. Es wird Zeit, mehr Einladungen zum Abendessen auszusprechen!

Warum ich Gäste bewirte

Bevor ich meine Rezepte und Ratschläge für Gastgeber mit Ihnen teile, sollte ich vielleicht erklären, warum ich dies tue. Am Tag nach der Dinnerparty, wenn sich die Gäste per E-Mail oder SMS für den schönen Abend bedanken, schreibe ich immer zurück: »Ich danke DIR, dass du gekommen bist!« Und nein, das ist keine bloße Höflichkeit. Ich bin ganz ehrlich total dankbar über jeden, der sich an meinem Tisch niederlässt und mir seinen Abend zum Geschenk macht.

Wenn ich am Abend Essensgäste habe, fühle ich mich nützlich und bin stolz darauf, alles hinbekommen zu haben. Darüber hinaus bereitet mir die Rolle als Gastgeberin große Freude. Als introvertierte Extrovertierte und früher schüchterne Person helfen mir die Pflichten als Gastgeberin und die Struktur des Abends dabei, meine gesellige Seite auszuleben – ganz sicher spielt dies eine Rolle, aber nicht die entscheidende. Haben Sie jemals in einem Theaterstück mitgespielt? Ich stand während meiner Schul- und Collegezeit häufig auf der Bühne, und liebte den Kick des Liveauftritts vor Publikum, nachdem wir die Aufführung in langen Wochen und Monaten mit den Schauspielern und der Crew einstudiert und geprobt hatten. Nachdem alles vorüber war, lebten wir weiter wie zuvor. Vielleicht fragen Sie sich: »Wofür all die Mühe, wenn der große Auftritt schon im nächsten Moment vorüber ist?« Die Erinnerung an die Aufführung und die Tatsache, dass die Vorbereitungen alle Beteiligten auf neue und aufregende Weise einander nähergebracht haben, bestehen fort und hinterlassen einen bleibenden Glanz. Ganz

ähnlich verhält es sich für mich mit einer Dinnerparty. Ich liebe die Vorbereitungen. Ich liebe die Vorfreude. Ich liebe es, den Tisch im Licht des Nachmittags in einem noch leeren Haus einzudecken und dabei zu wissen, dass sich bald die Gäste um den Tisch scharen werden. Gabel für Gabel, Glas für Glas entsteht das Setting für einen hoffentlich wunderschönen, gelungenen Abend. Und am nächsten Tag, wenn ich die Weingläser abwasche, denke ich mit Freude an den Abend zurück, lasse die besten Momente Revue passieren und sonne mich im Glanz von etwas Einmaligem und Gutem, das niemals in genau dieser Form wiederholt oder nochmals erlebt werden kann.

Was ich außerdem an meiner Rolle als Gastgeberin mag, ist die simple Tatsache, meine Gäste zu füttern. Wenn etwas, das ich zubereitet habe, anderen Menschen beim Essen Freude bereitet, erfüllt mich dies mit Befriedigung. Das Wissen, dass ich ihnen damit etwas wirklich Lebenswichtiges anbiete, hat eine ganz besondere Magie. Welches andere Geschenk könnte meine Liebe und Wertschätzung besser zum Ausdruck bringen als Nahrung? Ich habe als Erwachsene mehr Zeit allein gelebt, als mir lieb ist, und es ist ein völlig anderes Gefühl, für sich allein zu kochen, als dies für andere zu tun. Ich bevorzuge ganz eindeutig Letzteres, aber ich arbeite daran, auch beim Kochen für mich selbst besser zu werden. Aber gerade das Abendessen ist eine Mahlzeit, die man im Idealfall teilen sollte. Es ist eine Zeit, um innezuhalten und den Tag noch einmal vorbeiziehen zu lassen, um seine Gedanken und Erfahrungen mitzuteilen, dankbar zu sein und auf diese Weise nicht nur den Leib zu sättigen. Aus diesem Grund lade ich so viele Leute wie möglich zu mir nach Hause ein, und dies so oft wie möglich. Wenn Sie Gesellschaft beim Essen haben, müssen Sie darüber hinaus auch nicht allein abwaschen. Und ja, ich greife im Verlauf des Abends immer auf die Hilfe meiner Gäste zurück, selbst beim Geschirrspülen. Ich bin kein Freund davon, absolut alles für den anderen zu tun. Darum geht es auch nicht, wenn man Einladungen ausspricht – es geht vielmehr darum, die Bühne für einen denkwürdigen Abend zu gestalten, etwas zu essen vorzubereiten und den Gästen liebevolle Zuwendung zu schenken.

RATSchLÄGE ZUM PLANEN DER DINNERPARTY



Bei altmodischen Etiketteregeln, einer straffen Zeitachse für die Planung und der Floskel »Um Antwort wird gebeten« bekomme ich weiche Knie. Aber keine Angst, es ist nicht meine Absicht, die Vorbereitungen für Ihre Dinnerparty in diesen Ablauf zu pressen – wir leben in einer modernen Welt und haben weder die Zeit für noch den Wunsch nach derartigen Verhaltensregeln. Stattdessen verrate ich Ihnen aber ein paar praktische Tipps, wie Sie das Bewirten von Gästen relativ locker in Ihren Alltag integrieren können.

JE ÖFTER SIE GÄSTE BEWIRTEN, DESTO LEICHTER FÄLLT ES

Ich nehme an, dies trifft auf die meisten Dinge im Leben zu, oder nicht? Wenn Sie gut darin werden möchten, Gäste zu bewirten, laden Sie regelmäßig Leute ein. Sie sollten wenigstens einmal pro Monat eine Dinnerparty schmeißen! Je öfter Sie sich darin üben, desto leichter wird es Ihnen fallen. Und je einfacher es wird, desto weniger Gedanken machen Sie sich darüber und desto häufiger laden Sie Freunde und Bekannte zum Essen ein.

ES GIBT KEINE PERFEKTE ANZAHL AN GÄSTEN

Wie viele Leute sollten Sie einladen? Nun, das hängt ganz von Ihnen ab. Vier Gäste können sich wie eine Abendgesellschaft anfühlen, wenn im Normalfall weniger an Ihrem Tisch sitzen. Viele der in diesem Buch vorgestellten Menüs lassen sich sogar auf zwei Personen herunterrechnen. An meinem Tisch finden acht Gäste bequem Platz, und diese Zahl strebe ich in der Regel an, doch manchmal schieße ich über das Ziel hinaus und heiße schließlich zehn oder zwölf Gäste willkommen. Wenn möglich, sollten Sie aber nicht mehr als ein Dutzend Gäste einladen – werden es mehr, wird es schwierig, noch sinnvolle Gespräche zu führen, ganz zu schweigen vom Platzmangel am Tisch.

Machen Sie sich nicht zu viele Gedanken über die Gästeliste – dies ist ein Fass ohne Boden. Einige Leute vertreten die Meinung, dass im Idealfall jeder Gast mindestens einen anderen Gast (außer dem Gastgeber) kennen sollte. Umgekehrt wird gewünscht, dass

jeder Gast auf mindestens eine Person trifft, die er noch nicht kennt. Aber wenn man so viele Dinnerpartys gegeben hat wie ich, kennen sich mittlerweile alle Gäste und sind miteinander befreundet, daher gibt es bei meinen Einladungen kaum noch unbekannte »Neuzugänge«. Aber ich variiere meine Gästelisten durchaus: Mitunter lade ich nur Paare ein, ein anderes Mal nur Ladys. Und mitunter mache ich mir überhaupt keine Gedanken über den Personenkreis, da es Ostern ist und ich für die ganze Großfamilie koche.

Wenn ich keine klare Vorstellung davon habe, wen ich einladen möchte, gehe ich nach dem Baukastenprinzip vor. Ich frage zunächst einen (oder mehrere) Freunde, ob sie an dem vorgesehenen Termin Zeit haben, zum Essen zu kommen. Sobald die Zusagen eintrudeln, überlege ich mir, wer gut in den Kreis passen würde, und lade den nächsten Gast ein. So arbeite ich mich Stück für Stück durch Zusagen und Absagen, bis alle Plätze an meinem Tisch belegt sind. Diese Methode ist viel besser, als gleich eine ganze Gruppe per E-Mail einzuladen, denn in diesem Fall sieht jeder auf den ersten Blick, wer in der ersten Einladungsrunde dabei ist. Spreche ich die Einladungen dagegen individuell aus, weiß niemand, ob er von Anfang an auf der Gästeliste stand oder durch Absagen nachgerückt ist. Haben alle Gäste zugesagt, schicke ich ihnen eine Einladung über den Google-Kalender zu. Dann kann jeder sehen, wer alles kommt, und der Termin ist gleich im Kalender vermerkt. Wenn Sie Einladungskarten bevorzugen oder andere Kommunikationswege nutzen möchten, tun Sie dies bitte!

ERNÄHRUNGSEINSCHRÄNKUNGEN ABFRAGEN

Sobald ein Gast zugesagt hat, erkundigen Sie sich (falls Sie es nicht schon wissen), ob Ernährungsbeschränkungen vorliegen. Wenn Sie diese im Voraus kennen, können Sie ein Menü auswählen, das allen Gästen schmeckt und bekommt. Stellen Sie bitte die Ernährungsbeschränkungen nicht infrage und halten Sie sich mit Kommentaren zurück. Richten Sie sich einfach darauf ein und passen Sie die Gerichte an. Auf diese Art und Weise geht alles locker von der Hand und jeder hat Freude am Essen.

HERBSTMENÜS

Schon als Schülerin habe ich den Start des neuen Schuljahres im Herbst geliebt – und noch heute genieße ich diese Jahreszeit am meisten. Es ist die Zeit, in der die üppige Ernte eingebracht, der Ofen an einem kühlen Tag zum ersten Mal angeschürt wird und endlich alle Freunde vom Sommerurlaub in die Stadt zurückgekehrt sind und nur allzu gern zum Dinner vorbeikommen. Im Herbst beginne ich auch wieder, aufwendiger zu kochen, die Dinnerpartys ins Haus zu verlagern, Tischwäsche und zusätzliche Kerzen hervorzuholen und häufiger Gäste einzuladen. Die Reihenfolge der im Folgenden vorgestellten Menüs spiegelt das Fortschreiten der Jahreszeit vom Frühherbst zum Spätherbst wider. Meine Menüvorschläge funktionieren jedoch den ganzen Herbst über, manche auch noch im Winter.

Würzig-tomatiger Fisch und Brokkolinisalat

LANGSAM GERÖSTETER
KABELJAU MIT HARISSA UND
SUNGGOLD-TOMATEN 68



ANGESENGTE BROKKOLINI MIT
RADICCHIO UND ZITRONE 70

Schweineschulter und in Apfelwein geschmorter Kohl vom Grill

GEGRILLTE WÜRZIGE STEAKS AUS
DER SCHWEINESCHULTER 74



IN APFELWEIN GESCHMORTER
KOHL MIT ÄPFELN 76

Bohnen zum Dinner – ganz festlich

SÜSSKARTOFFELN UND
KABOCHAKÜRBIS DOPPELT
GEBACKEN MIT IN BUTTER
GERÖSTETEN NÜSSEN 80



WÜRZIGE PINTOBOHNEN 82

Geschmortes Hähnchen mit Salat

GESCHMORTE HÄHNCHENSCHLEGEL
MIT WEISSEN BOHNEN,
PFLAUMEN UND OLIVEN 86



BITTERSALATSTREIFEN 88

Hackbällchen und gerösteter Kürbis vom Blech

LAMMHACKBÄLLCHEN
AUS DEM OFEN 92



GEBACKENE TRAUBEN UND
DELICATA-KÜRBISRINGE 94

Mal anders zubereitet: Gebackenes Gemüse und Linsen

KNUSPRIG GEBACKENER
BLUMENKOHL MIT PILZEN 98



LINSEN MIT ZITRONE UND DILL 100



WÜRZIG-TOMATIGER FISCH UND BROKKOLINISALAT

Die winzigen orangefarbenen Sungold-Tomaten behalten ihren süßen Geschmack bis zum Ende der Tomatensaison. In meinen Augen passt ihre herbe Süße hervorragend zu den würzig-rauchigen Noten der Harissapaste, und das hier präsentierte Menü feiert diese überaus glückliche Kombination. Es macht auch das Beste aus der zu Ende gehenden Tomatensaison, indem die Sungold-Winzlinge im Ofen zu einer leckeren Fischsauce geröstet werden.

Anzahl der Gäste

Ergibt 8 Portionen, das Rezept lässt sich aber leicht halbieren (4 Portionen).

Vorbereitung

Das gesamte Menü lässt sich in weniger als 1 Stunde unmittelbar vor dem Servieren zubereiten.

Passende Saucen (eine aussuchen!)

Aioli (Seite 49)

Joghurtsauce mit Knoblauch (Seite 40)

Optionale Beilage

Brot zum Auftunken der Sauce



PLANUNGSTIPPS

- Dieses Menü wird am besten unmittelbar vor der Dinnerparty zubereitet. Da die Vorbereitung nicht lange dauert, braucht man erst kurz vor dem Essen mit dem Kochen anzufangen. Wenn Sie jedoch ausreichend Zeit haben, können Sie bestimmte Arbeitsschritte auch im Voraus in Angriff nehmen.
 - Bereiten Sie den Fisch vor und stellen Sie ihn bis zu 6 Stunden vor dem Dinner in den Kühlschrank, wenn Sie möchten.
 - Legen Sie die Tomaten in die Harissasauce und lassen Sie alles bei Zimmertemperatur bis zu 2 Stunden durchziehen.
 - Bereiten Sie die Brokkolini und den Radicchio vor und legen Sie das mit Öl benetzte Gemüse auf ein Backblech, bevor die Gäste eintreffen. Schieben Sie das Blech in den Ofen, wenn Sie den Fisch und die Tomaten herausnehmen.
- Zerbrechen Sie sich nicht den Kopf darüber, ob der Fisch auch wirklich kochend heiß auf den Tisch kommt – wenn er gar ist, bevor irgendjemand am Tisch Platz genommen hat, macht das auch nichts.
- Aioli von Hand zuzubereiten, ist ein witziger Partygag: Beziehen Sie früh eingetroffene Gäste mit ein und lassen Sie sie den Schneebesen schwingen oder das Öl zugießen.
- Ganz gleich, welche Sauce Sie wählen – sie kann 1 Tag im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufgehoben werden. Falls das Aioli oder die Joghurtsauce im Kühlschrank zu fest geworden sind, rühren Sie vor dem Servieren ein wenig Wasser unter.

Bei weiteren Ernährungs- einschränkungen

Ist einer Ihrer Gäste Vegetarier oder Veganer, rösten Sie eine ganze, aber recht kleine Aubergine bei 150°C für etwa 1 Stunde im Ofen, dann sollte sie weich sein. Die Aubergine etwas abkühlen lassen, die Haut abziehen und die Frucht mit ein wenig Harissa, Olivenöl, Salz und Oregano einreiben. Kurz vor dem Servieren mit dem Löffel etwas Sungold-Tomatensauce über die Aubergine geben.

LANGSAM GERÖSTETER KABELJAU MIT HARISSA UND SUNGOLD-TOMATEN

Für den Fisch

4 EL Olivenöl

1,5 kg Kohlenfisch- (Black Cod)
oder Kabeljaufilets (mit Haut)

2 TL grobkörniges Salz

65 g Harissapaste

2 EL frische Oreganoblättchen, fein
gehackt

Für die Sungold-Tomatensauce

65 g Harissapaste

120 ml Olivenöl

1 kg Sungold-Tomaten oder andere
Kirschtomaten

2 TL grobkörniges Salz



ERGIBT 8 PORTIONEN,
DAS REZEPT LÄSST SICH LEICHT
HALBIEREN (4 PORTIONEN)

Zwei Ofenroste im oberen und mittleren Drittel des Ofens einschieben und den Backofen auf 150 °C vorheizen.

DEN FISCH VORBEREITEN

Das Olivenöl auf ein Backblech träufeln, dann den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das Blech legen und mit Salz bestreuen. Den Fisch gleichmäßig mit Harissapaste einreiben, dann umdrehen und mit Olivenöl bestreichen. Das Filet wiederum mit der Hautseite nach unten auf das Blech legen und mit Oregano bestreuen. Möchten Sie diese Arbeitsschritte im Voraus erledigen (bis zu 6 Stunden vor dem Garen), schieben Sie das Blech mit dem vorbereiteten Fisch in den Kühlschrank, falls dafür genug Platz ist. Anderenfalls backen Sie einfach schon jetzt den Fisch.

DIE TOMATEN VORBEREITEN

In einer großen, flachen Auflaufform Harissapaste und Olivenöl verrühren, dann die Tomaten untermischen und salzen. Sie können die Tomaten bei Zimmertemperatur in der Küche bis zu 2 Stunden durchziehen lassen oder sie sofort im Ofen rösten.

Die Auflaufform mit den Tomaten auf den oberen Rost stellen und das Blech mit dem Fisch in der Mitte des Ofens einschieben. Alles so lange garen, bis der Fisch nicht mehr glasig aussieht und bei Druck blättrig zerfällt, die Tomaten sollten aufgeplatzt und weich sein. In der Regel reichen dafür 20–30 Minuten, aber eventuell werden die Gerichte nicht gleichzeitig fertig. Je dicker die Fischfilets, desto länger die Garzeit – falls sie sehr dünn sind, prüfen Sie schon nach 15 Minuten, wie lange der Fisch noch braucht.

Die Tomaten bis zum Servieren in der Auflaufform belassen. Sobald der Fisch durch ist, kommt er auf eine Servierplatte, damit er auf dem heißen Blech nicht zerkocht. Hierfür den Fisch in portionsgerechte Stücke zerteilen und mit einem Küchenspatel von der Haut trennen. Die enthäuteten, blättrigen Fischstücke in einem fröhlichen Durcheinander auf der Platte anrichten und erst kurz vor dem Servieren die heiße Sungold-Tomatensauce mit einem Löffel über dem Fisch verteilen. Auf diese Weise bleibt die Sauce schön heiß und hält auch den Fisch bis zum Servieren warm.



GERÖSTETE BROKKOLINI MIT RADICCHIO UND ZITRONE

2 Zitronen
2 große oder 3 kleine Köpfe
Radicchio
4 Bund Brokkolini (etwa 910 g)
4 EL Olivenöl, plus mehr zum
Servieren
Grobkörniges Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle



ERGIBT 8 PORTIONEN,
DAS REZEPT LÄSST SICH LEICHT
HALBIEREN (4 PORTIONEN)

Den Ofen auf 260°C vorheizen.

Eine der Zitronen in sehr dünne Scheiben schneiden (hierfür eignet sich ein Wellenschliffmesser am besten) und die Kerne entfernen. Die zweite Zitrone in Keile schneiden und bis zum Servieren beiseite legen.

Vom Radicchio lediglich die Basis abschneiden und eventuell vorhandene welke oder beschädigte äußere Blätter entfernen. Die Köpfe in Längsrichtung vierteln (oder sechsteln, wenn sie groß sind), dann die Blätter voneinander trennen und in einer großen Salatschüssel beiseite stellen. Die Schüssel bis zum Servieren mit einem feuchten, sauberen Küchentuch bedecken.

Vom Brokkolini die harten Stängelenden entfernen und jede Stange, die dicker ist als ein Bleistift, längs halbieren. Das Gemüse auf ein Blech legen, mit Zitronenscheiben und Olivenöl mischen und großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das vorbereitete Blech kann vor dem Backen bei Zimmertemperatur bis zu 1 Stunde lang stehen bleiben, im Kühlschrank, auf einer kühlen Veranda oder in einem kühlen Keller sogar bis zu 3 Stunden.

Kurz bevor das Dinner serviert wird, das Blech mit den Brokkolini relativ weit oben in den vorgeheizten Ofen schieben. Das Gemüse 10–15 Minuten rösten, bis die Brokkolini leicht angesengt sind. Die gerösteten Brokkolini und die Zitronenscheiben mit einer Küchenzange in die Schüssel mit dem Radicchio geben, alles mit einem großzügigen Spritzer Zitronensaft aus den Zitronenkeilen und Olivenöl beträufeln und gut durchmischen. Den Brokkolinisalat nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und schließlich auf einer großen Servierplatte anrichten. Nochmals mit Olivenöl beträufeln, dann ein paar Zitronenkeile auf der Platte verteilen, die bei Tisch über dem Salat ausgepresst werden können.





SCHWEINESCHULTER UND IN APFELWEIN GESCHMORTER KOHL VOM GRILL

Es gibt auch im Herbst noch viele warme Tage, an denen ich im Freien kochen und meine Gäste unterhalten möchte. Hier kommt ein Menüvorschlag für genau diese Gelegenheiten. Das ganze Dinner wird auf dem Grill zubereitet, ist aber absolut herbstlich. Wenn Sie noch niemals ein Steak aus der Schweineschulter gegrillt haben, werden Sie dies – nachdem Sie gekostet haben – von nun an immer tun wollen. Wenn ich den Grill anwerfe, gehört dieses Stück zu meinen Lieblingsoptionen, aber wahrscheinlich müssen Sie es beim Metzger vorbestellen oder eine ganze Schweineschulter ohne Knochen kaufen und die Steaks selbst ausschneiden. Eine ganze Schweineschulter wird zwar am besten langsam gegart, wenn Sie aber Steaks daraus machen und diese rasch auf dem heißen Grill braten, wird das Fleisch unglaublich zart, saftig und einfach köstlich. Das Menü ist schnell gekocht – die Äpfel und der Kohl werden in einer Pfanne auf dem Grill geschmort, während das Fleisch daneben brät. Kaufen Sie mehr Apfelwein, als zum Kochen benötigt wird. Wenn Sie ihn mit Zitronensaft und Whiskey mischen, können Sie beim Grillen immer wieder ein Schlückchen davon nehmen

Anzahl der Gäste

Ergibt 4–6 Portionen, das Rezept lässt sich leicht halbieren (2–3 Portionen).

Vorbereitung

Im Vorfeld sind keine vorbereitenden Arbeitsschritte notwendig, das gesamte Menü lässt sich in weniger als 1 Stunde direkt vor dem Servieren zubereiten.

Passende Saucen (eine aussuchen!)

Salsa Verde mit eingelegten Schalotten (Seite 43)

Vinaigrette mit eingelegten Pfefferkörnern (Seite 59)

Würzige grüne Sauce aus dem Mixer (Seite 51)

Optionale Beilagen

Ein schlichter Salat (Seite 60)

Dampfkartoffeln oder Salzkartoffeln

Geröstetes Brot vom Grill



Bei weiteren Ernährungseinschränkungen

Bewirten Sie Vegetarier, grillen Sie ein paar dicke Scheiben Halloumi-Käse und ersetzen so das Schweinefleisch.

Sitzen zusätzlich Veganer am Tisch, grillen Sie große Waldpilze, die ebenso gewürzt sind wie das Schweinefleisch, und/oder legen Sie ein paar schöne, dicke, mit Olivenöl beträufelte Brotscheiben auf den Grill.

GEGRILLTE WÜRZIGE STEAKS AUS DER SCHWEINESCHULTER

2 TL grobkörniges Salz
2 TL brauner Zucker
2 TL Fenchelsamen
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
4 Steaks aus der Schweineschulter,
2 cm dick (insgesamt etwa
910g)



ERGIBT 4-6 PORTIONEN,
DAS REZEPT LÄSST SICH LEICHT
HALBIEREN (2-3 PORTIONEN)

In einer kleinen Schüssel Salz, Zucker und Gewürze verrühren. Die Schweinsteaks damit gleichmäßig bestreuen, auf ein Blech oder einen großen Teller legen und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten (bis zu 1 Stunde) ruhen lassen.

Den Grill so vorheizen, dass die Steaks bei starker Hitze gegrillt werden. Das Fleisch 7-9 Minuten grillen, dabei die Steaks alle 1-2 Minuten wenden. Sie sind fertig, wenn sie knusprig und leicht angesengt sind und ein an der dicksten Stelle eingestochenes digitales Fleischthermometer 60°C anzeigt. Die Steaks auf ein Schneidbrett legen, dort 5 Minuten ruhen lassen und anschließend in dünne Scheiben schneiden.



IN APFELWEIN GESCHMORTER KOHL MIT ÄPFELN

3 EL raffiniertes Pflanzenöl, etwa
Sonnenblumenöl, Distelöl oder
Traubenkernöl, aufgeteilt
1 Kopf Weißkohl, längs mitten
durch den Strunk in 6 Keile
zerteilt (so fallen die Keile nicht
auseinander)
Grobkörniges Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
450 g kleine Äpfel, am besten Pink
Lady, längs mitten durch das
Kerngehäuse halbiert
480 ml frischer Apfelwein
2 EL kalte Butter, gewürfelt
Saft von ½ Zitrone



ERGIBT 4–6 PORTIONEN,
DAS REZEPT LÄSST SICH LEICHT
HALBIEREN (2–3 PORTIONEN)

Den Grill auf eine hohe Stufe einstellen. 2 EL Öl in eine gusseiserne Pfanne (Ø 30 cm) geben, in der Pfanne schwenken und diese auf dem Grill erhitzen, bis das Öl raucht. Die Weißkohlkeile nebeneinander in die Pfanne legen und so lange grillen, bis sie auf der Unterseite leicht angesengt sind. Dann großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen und wenden.

Während die zweite Seite der Kohlkeile intensiv geröstet und gebräunt wird, die Äpfel mit dem verbleibenden 1 EL Öl benetzen, dann mit der Schnittseite nach unten auf den Grillrost setzen und 2–3 Minuten braten, bis sie leicht angesengt sind. Die Äpfel anschließend zum Kohl geben, den Apfelwein in die Pfanne gießen und alles 15–25 Minuten schmoren, bis die Äpfel weich und der Apfelwein stark eingekocht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen und den Kohl mit den Äpfeln auf einer Servierplatte anrichten, die Schmorflüssigkeit bleibt in der Pfanne. Butter und Zitronensaft in die Pfanne geben und gut durchrühren, damit sich alle Bestandteile miteinander verbinden. Die Sauce kosten, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend über den Kohl und die Äpfel gießen. Die Platte sofort servieren.