

Marco Seifried

KNUSPRIG, HERZHAFT, OFENFRISCH

KÖSTLICHE REZEPTE
FÜR PIKANTES GEBÄCK

Mit Fotos von Gudrun Petersen

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Süddeutsche Verlagsgesellschaft, Ulm
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-0618-2

INHALT

Heißgeliebtes aus dem Ofen **6**

Die 10 besten Tipps & Tricks für herzhaftes Gebäck **8**

Pizza, Quiche & Co. **12**

Brot, Brötchen & würzige Kuchen **24**

Fingerfood & Partygebäck **36**

Pasteten, Pies & Strudel **50**

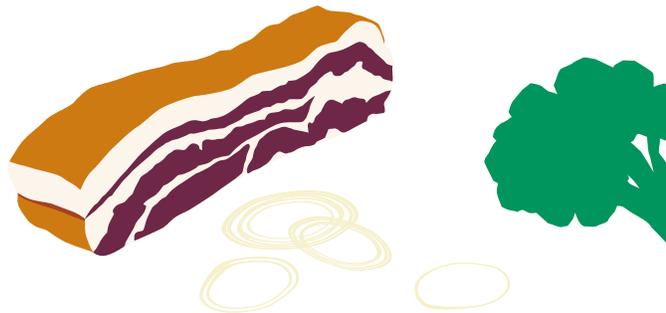
Pikante Aufläufe mit Brot & Teig **62**

Knusperspaß für Kinder **74**

Register **86**

Bildnachweis **88**

Der Autor **88**

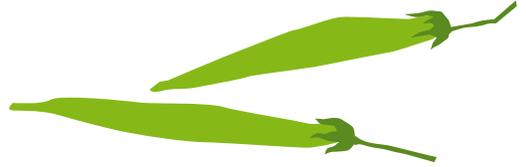


HEISSGELIEBTES AUS DEM OFEN

Ist das nicht herrlich, wenn es so verführerisch duftet? Die Ofentür geht auf, und wir blicken auf köstliche Muffins, Clafoutis, Rohrnudeln, Scones oder Crumble. Mit den eher als süß bekannten Leckereien können Sie Familie, Freunde oder Gäste nun in herzhafter Ausführung überraschen. Natürlich dürfen Klassiker wie Salami-Pizza, Calzone, Quiche Lorraine oder Flammkuchen nicht fehlen. Entweder mit saftigen Füllungen, aromatischen Krusten oder verführerisch belegt mit Tomaten, Auberginen, Thunfisch und Lachs. Vielleicht steht Ihnen der Sinn auch nach Bagels, Laugenbrezen oder einer Kürbis-Brötchen-Sonne? Und das Beste an allen Rezepten ist: Die Zutaten sind überschaubar, der Aufwand minimal, und Sie erhalten alles in jedem gut sortierten Supermarkt.

Ob als kleiner Snack, zum Picknick, auf dem Partybuffet oder als Hauptmahlzeit in Begleitung eines knackigen Salats – es gibt viele Gelegenheiten, pikantes Gebäck anzubieten. Wenn man auf Fleisch nicht verzichten möchte, sind Kasseler im Brotteig oder kleine Hackfleisch-Pies ein verlockender Genuss. Fischfans haben Sie mit Kartoffel-Lachs-Strudel, Garnelen-Pastetchen oder Flammkuchen mit Thunfisch an der Angel. Und Rote-Bete-Wähe, Spinat-Pastete mit Feta und Auberginen-Crumble mit Pecorino lassen Vegetarier-Hezen garantiert höher schlagen. Entdecken Sie die grenzenlosen Aromen der verwendeten Gemüse, Kräuter und Gewürze.

Unter Fingerfood & Partygebäck finden Sie eine Auswahl für rauschende Feste, gemütliche Abende oder andere Anlässe. Wenn es ein Imbiss für den kleinen Hunger sein darf, sind Speck-Käse-Röllchen sowie Rosmarin-Grissini bestimmt genau das Richtige. Zum Sattessen ist der gefüllte Brotkranz mit Röstpaprika, Feta und Mozzarella eine willkommene Schlemmerei. Gelegenheiten zum Feiern gibt es viele, und die passenden Rezepte dafür werden Sie im gesamten Buch entdecken können. Dabei lässt sich jedes Zusammensein als Gastgeber unbeschwert genießen, denn alles ist meist wunderbar vorzubereiten.

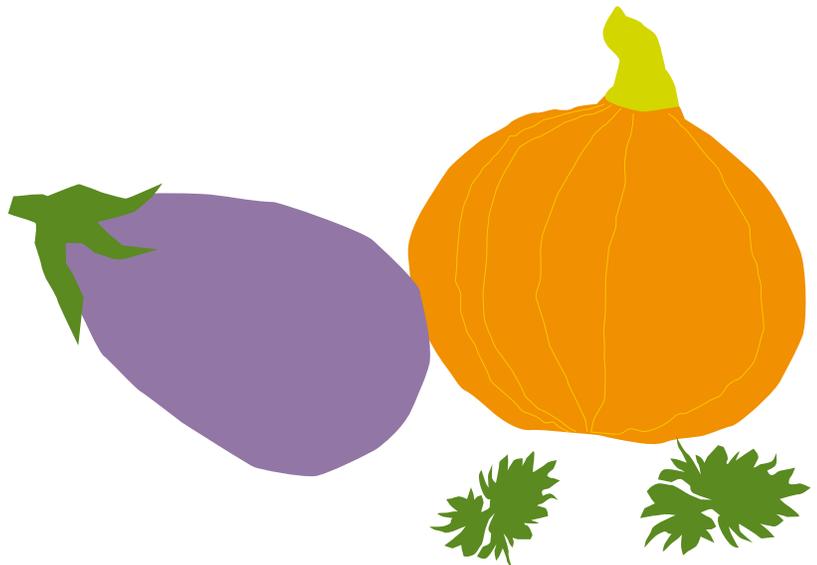


Eine runde Sache sind die selbst gemachten Bagel aus Hefeteig. Durch ein Tauchbad in kochendem Wasser bilden sie beim Backen eine besonders tolle Kruste. Die vorgegarten Kartoffeln im Hefeteig der Rohrnudeln sorgen für einen großartigen Geschmack. Viele frische Eier machen den Brandteig so luftig, der zusammen mit würzigem Käse die Grundlage für das zarte Windbeutelrad ist. Und der Quark-Öl-Teig für die Hörnchen ist eine schnelle und unkomplizierte Alternative zu Hefeteig. Der Blätterteig für die Kartoffel-Taschen mit Erbsen oder die Speck-Käse-Röllchen kommt ganz einfach aus der Gefriertruhe oder dem Kühlregal des Supermarktes. Ebenso sind die dünnen Filo- oder Yufkateigblätter schon fertig gekauft, denn das erleichtert die Zubereitung.

Mit den ausführlichen Anleitungen wird Ihnen das Backen der herzhaften Schätze bestimmt leicht von der Hand gehen, so dass es am Ende allen ganz fantastisch schmeckt.

VIEL SPASS BEIM NACHBACKEN UND GUTES GELINGEN

IHR MARCO SEIFRIED





RÖSTI-SPINAT- QUICHE MIT LACHS

Zutaten für ca. 8 Stücke:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
**1 EL Butter + Butter
für die Form**
500 g TK-Blattspinat
Salz
geriebene Muskatnuss
**ca. 850 g mehlig-
kochende Kartoffeln**
2 Eigelb
2 EL Mehl
Pfeffer aus der Mühle
100 g Kirschtomaten
250 g Schmand
2 Eier
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Stärke
**300 g Lachsfilet ohne
Haut**
125 g Mozzarella

1 Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat und ca. 100 ml Wasser zugeben. Zugedeckt 10–15 Minuten dünsten, dabei öfter umrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Offen ca. 5 Minuten weiterköcheln, auf einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen.

2 Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Die Kartoffelraspel in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken. Ca. 600 g Kartoffelraspel abwiegen. Die Eigelbe und das Mehl untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffelmasse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten und mit reichlich Butter gefetteten Springform (Ø 26 cm) verteilen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

3 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Schmand, die Eier, den Senf und die Stärke verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Den Spinat, die Tomaten und den Lachs mit dem Schmandguss mischen und auf der Kartoffelmasse verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Quiche verteilen. 40–45 Minuten backen, evtl. zum Schluss mit Alufolie zudecken, damit die Quiche nicht zu braun wird.

KNUSPRIGE SPECK-KÄSE- RÖLLCHEN

Zutaten für ca. 22 Stück:

75 g Frühstücksspeck in
Scheiben

100 g mittelalter Gouda

1 Knoblauchzehe

1 Ei

30 g Tomatenmark

1 EL gehackter Thymian

1 EL gehacktes Basilikum

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Packung aufgerollter
Blätterteig (ca. 270 g,
Kühlregal,
ca. 24 cm × 40 cm)

1 Den Speck erst in feine Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Den Gouda grob raspeln. Den Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit dem Ei, dem Tomatenmark und den Kräutern glatt verrühren. Die Speckwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Blätterteig entrollen und mit der Speckmischung bestreichen. Dabei an den langen Seiten je einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Gouda gleichmäßig darauf verteilen.

3 Den belegten Blätterteig von einer langen Seite her aufrollen. Die Rolle mit einem Sägemesser (z. B. Brotmesser) in ca. 22 Scheiben schneiden. Die Röllchen mit einer Schnittfläche nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Evtl. mit den Händen etwas nachformen und flacher drücken. Im Ofen 20–25 Minuten backen. Die Speck-Käse-Röllchen schmecken warm und kalt.



Legen Sie die Speckscheiben einige Minuten in das Gefrierfach, so wird weicher Speck etwas fester und lässt sich besser schneiden.





ROSMARIN- GRISSINI MIT PARMA- SCHINKEN

Zutaten für ca. 30 Stück:

1-2 Zweige Rosmarin

**½ Würfel frische Hefe
(21g)**

1 TL Zucker

375 g Mehl (Type 550)

Salz

1 Eiweiß

9-10 EL Olivenöl

**ca. 45 g Parmaschinken
in dünnen Scheiben**

1 Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken oder schneiden. Die Hefe und den Zucker in ca. 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl und ca. 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen.

2 Das Hefewasser, ca. 3 TL Rosmarin, das Eiweiß und 4 EL Olivenöl zum Mehl geben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts gut verkneten, dann mit den Händen durchkneten. Den Hefeteig mit einem angefeuchteten Geschirrtuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen. Die Schinkenscheiben in sehr feine Würfel schneiden.

3 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Hefeteig nochmals durchkneten, dabei den Schinken unterkneten. Den Teig halbieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rechteckig (ca. 15 cm × 22 cm) ausrollen. Die Rechtecke jeweils in ca. 15 Streifen (je ca. 1 cm breit) schneiden.

4 Die Teigstreifen etwas in die Länge ziehen und auf wenig Mehl leicht rollen. Auf ca. zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Mit dem übrigen Öl bestreichen und evtl. mit etwas Salz bestreuen. Im Ofen 20-25 Minuten backen.