



Inhalt

- 5 **Wenn das Leben ein Fest ist**
- 14 **Brunch**
- 30 **Sonntagsessen**
- 48 **Kuchenbuffet**
- 66 **Das große Fest**
- 88 **Cocktailparty**
- 106 **Grillfest**
- 124 **Picknick**
- 140 **Herbstfest**
- 160 **Tapas**
- 174 **Dezembertreffen**
- 190 **Mitternachtsmahlzeit**
- 193 **Danke**
- 196 **Rezepte nach Kapiteln**
- 198 **Register**





Wenn das Leben ein Fest ist



Die Idee zu diesem Buch ist nach und nach entstanden. Mein Interesse für das Kochen stammt aus der Zeit, als ich noch ganz klein war. Ich kann mich z. B. gut daran erinnern, wie meine Eltern mir beigebracht haben, eine Vinaigrette zum Salat zu machen, und mir erklärt haben, wie sie gerührt werden sollte, sodass sie sich nicht trennt. Mein Großvater war in meiner Welt ein großer Gastronom. Ich liebte es, mich in seiner Küche aufzuhalten und mitzuhelfen. Er war auch gut darin, mir tolle Aufgaben zu geben, vom Mayonnaiserühren, worin er Experte war, bis zum Backen der besten Walnusskekse mit Nougatcreme. Mein Großvater kochte außer Haus Essen für andere, und als Teenager kam ich mit und war für das Servieren und Abwaschen zuständig. Zu Beginn bediente ich meist bei den Dinnerpartys der Familie, aber später servierte ich auch für andere und bekam einen Job im Restaurant des lokalen Segelclubs.

Es hat mir schon immer riesigen Spaß gemacht, Feste und große Essenseinladungen zu arrangieren. Als unsere Mädchen klein waren, zogen wir nach Belgien, weil mein Mann versetzt wurde. Während er arbeitete und die Mädchen zur Schule gingen, hatte ich massenhaft Zeit für mich selbst. Und sehr schnell fand ich eine Beschäftigung, die sich anbot: Kochen. In Belgien sind sowohl Märkte als auch Supermärkte das ganze Jahr über voll von den schöns-

ten Rohwaren. Ich arrangierte große Essenseinladungen und probierte diverse Rezepte aus. Auf diese Weise lernte ich auch eine Menge anderer Menschen kennen, besonders französische Frauen, von denen ich viel gelernt habe. Es waren Frauen, die jeden einzelnen Tag etwas aus den Mahlzeiten machten, und sie redeten untereinander viel über das Was und Wie. Meine Bettlektüre in diesen Jahren waren natürlich Kochbücher auf Französisch, Englisch und Dänisch.

Als wir wieder nach Dänemark zurückkamen, startete ich „Maries Küche“. Ich wurde das, was man eine moderne Köchin nennen kann. Ich lieferte Essen außer Haus für Firmen und private Arrangements. Es war eine spannende Zeit, in der ich eine Menge erlebte und lernte. Eines der Dinge, die ich gelernt habe, war, dass man ohne Weiteres ein Festessen für 100 Personen in einer Teeküche zubereiten kann, wenn nur die Planung und die Vorbereitungen stimmen.

Nach einer Reihe Jahre mit „Maries Küche“ bin ich heute Foodautorin bei mehreren Magazinen. Feste und Abendessen halte ich immer noch viele ab, aber inzwischen meistens private. In diesem Buch teile ich einige meiner besten Rezepte und Erfahrungen, die Sie hoffentlich brauchen können, wenn Sie das nächste Mal selbst ein Fest ausrichten.



Brunch



Brunch ist eine Zusammensetzung aus Breakfast und Lunch. Zu dieser Mahlzeit ist also fast alles erlaubt. Persönlich finde ich ja nicht, dass es allzuviel Aufschnitt und Leberpastete geben sollte, wie man es mancherorts sieht. In diesem Kapitel gibt es keine Rezepte für Smoothies und süße Pfannkuchen, denn diese Rezepte kann man an so vielen anderen Stellen finden. Die Bananenmuffins oder Apfelmuffins auf Seite 137 würden auch gut zum Brunch passen. Haben Sie keine Zeit, selbst Brot zu backen, dann kaufen Sie es beim Bäcker – berechnen Sie etwa 1 Brötchen pro Person. Durchsuchen Sie Ihren Vorrat nach guten Marmeladen oder Honig. Oder kaufen Sie eine Auswahl an Wurst, Schinken und Käse. Vervollständigen Sie mit Joghurt und Saft. So können Sie leicht einen Brunch für viele Leute machen.

Kuchenbuffet



Es ist wichtig, sich zu treffen, und manchmal sind ein paar festliche Nachmittagsstunden genug. Das ist ein Zeitpunkt, der für jedes Alter gut passt, und Kaffee, Tee und kleine Sandwiches sind eine wunderbare Bewirtung, die für einen schönen Sommernachmittag wie geschaffen ist. Holen Sie Gartentische, Stühle und Hocker heraus, und heißen Sie im Grünen willkommen. Kuchen mit Beeren und Blumen sind für sich selbst dekorativ genug. Bieten Sie eventuell ein Glas Rosé-Sekt an, wenn die Gäste kommen. Das ist eine unkomplizierte Art, sich zu treffen.





Sonntags- essen



Das Sonntagsessen ist ein gutes altes Phänomen, das eine Renaissance verdient. In der Regel gibt es keinen anderen Tag in der Woche, an dem man sich mitten am Tag treffen kann und die Zeit und Ruhe hat, sich zu unterhalten und lange beim Essen zu sitzen. Vielleicht wollen einige mit einem Spaziergang beginnen, andere haben sich eventuell mit der Zeitung in einen bequemen Sessel gesetzt, während andere das Essen fertig machen. Lassen Sie alle mithelfen, ob Groß oder Klein – es ist gemütlich, zusammen zu sein und Essen zu kochen. Manche hacken, manche schneiden und andere spülen ab, während das Gespräch dahinplätschert. Verbringen Sie einige schöne Stunden zusammen und lassen Sie dann den Tag bei Fernsehkrimi und Sonntagsnachrichten ausklingen.

Cocktailparty



Eine Cocktailparty zu feiern, ist eine geniale Art und Weise, viele Leute zu mischen. Hier soll man sich nicht hinsetzen, sondern kann stehen und gehen und vielen Leuten Hallo sagen. Die Gäste erwarten auch keine große Mahlzeit, sondern eher ein paar leckere Kleinigkeiten. Laden Sie Ihre Gäste spät (ca. 21 Uhr) oder früh (ca. 17 Uhr) ein, dann besteht kein Zweifel daran, dass sie sich selbst um ihr Abendessen kümmern müssen. Sorgen Sie dafür, dass Sie Hilfe beim Servieren haben. Einige Snacks sollten warm gegessen werden, und es ist am einfachsten, wenn jemand herumgeht und sie auf Tellern anbietet. Es kann schwierig sein, sich mit einem Glas in der Hand durch eine Menge Menschen zu drängeln, um einen Snack zu probieren, und es ist auch beschwerlich, wenn man einen Teller halten muss. Es ist viel einfacher, einen kleinen Bissen direkt in den Mund zu stecken und dann weiterzureden. Sparen Sie sich also die Mühe mit Tellern und Besteck und sorgen Sie dafür, dass die Snacks in mundgerechten Stücken sind und nur mit den Fingern oder mit Cocktailspießchen oder Zahnstochern gegessen werden können. Sorgen Sie dafür, dass die Teller oft herumgehen, erst mit der einen Sorte, dann mit der nächsten usw. Bringen Sie ein oder zwei Leute dazu, Drinks zu mixen, und schreiben Sie eine einfache Drinkkarte mit höchstens 5–6 unterschiedlichen Cocktails ohne allzu viele Zutaten. Sorgen Sie für massenweise Eiswürfel und Zitronenscheiben.





Grillfest



Ein Grillfest ist eine schöne und ungezwungene Form für ein Treffen, bei dem man umherschlendert, plaudert und an seinem Drink nippt, während das Essen gegrillt wird und die Sonne allmählich zu sinken beginnt. Wenn man draußen ist, darf man mit den Fingern essen und in Decken gewickelt dasitzen, wenn die Dunkelheit sich senkt und die Temperatur niedriger wird.

Herbstfest



Es ist etwas mit dem Licht im Spätsommer. Die Sonne wärmt intensiv, und man kann nicht genug davon bekommen. Es ist wie im Vorfrühling, wenn man nach Sonne und Wärme lechzt und sich jedes Mal, wenn die Sonne hervorlugt, mit seinem Kaffee nach draußen setzt. Im Herbst würde man die Wärme der Sonne gerne lagern können, bevor es kühl wird. Oft ist es morgens und abends kalt, aber mitten am Tag ist es immer noch möglich, die Tische und Stühle nach draußen zu tragen und das Licht, die Farben und die Wärme zu genießen. Es ist eine Zeit, die Gemüse und Obst im Überfluss bietet – und das soll mit einem Herbstfest gefeiert werden, bevor man die Türen zuzieht.

