



SEBASTIAN SCHAUERMANN FABIAN BJÖRNSTJERNA

100 *Fingerfoods*

JAN THORBECKE VERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
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

© der deutschen Ausgabe 2017 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel „100 fingerfood“ 2016 Sebastian Schaueremann (Text),
Fabian Björnstjerna (Fotos) und Massolit Förlag, Massolit Förlagsgrupp AB, Schweden.

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Himmer GmbH Druckerei, Augsburg

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1156-8

INHALT

Fingerfood ist so viel mehr als nur Schnittchen! 8

Vegetarisch 11

Fisch und Meeresfrüchte 39

Fleisch und Geflügel 67

Sliders/Miniburger 98

Gegrilltes 119

Brot und mehr 141

Käse und Aufschnitt 173

Süßes 197

Rezeptregister 224



SEBASTIAN SCHAUERMANN

ist als Koch, Schriftsteller, Wirt, Food-Stylist, Weinimporteur und Berater in Stockholm tätig. Er begann vor ungefähr 30 Jahren als Koch, war Küchenmeister im damaligen Restaurant „Rolfs Kök“ und betrieb viele Jahre lang das Restaurant „FOOD“ zusammen mit seinem Partner Guy Taylor. Inzwischen betreibt er ein Foodstudio und eine Event-Location.

FINGERFOOD IST SO VIEL MEHR ALS NUR SCHNITTCHEN!

FINGERFOOD IST EINE MISCHUNG AUS STREETFOOD, FINE DINING UND SNACKS – DAS NEUE PARTYESSEN, DAS ES EINFACHER, GÜNSTIGER UND LEICHTER MACHT, LEUTE EINZULADEN. DENN HIER MÜSSEN SIE WEDER BESTECK NOCH TELLER ODER SITZPLÄTZE ORGANISIEREN. EIN PAAR SERVIETTEN REICHEN!

Ich habe Tausende von Festen arrangiert, und die Idee zu diesem Buch wurde geboren, als ich allmählich immer mehr Anfragen für verschiedene Arten von Fingerfood bekam. Ich ging alle meine alten Rezepte durch, um Inspiration für neue Variationen zu bekommen. Hier bekommen Sie 100 der besten.

Schnittchen sind natürlich auch dabei. Brotvarianten sind das einfachste Essensformat der Welt – so ist es eben. Aber Fingerfood können auch Muscheln auf einem Teller oder ein würziges to-share in Form eines leckeren Dips oder marinierten Fisches in einer großen Schüssel sein, die man sich teilt, wie es die Italiener tun. Dafür liebe ich Italien!

Vieles kann man im Voraus zubereiten und die Komponenten zusammensetzen, wenn die Gäste angekommen sind oder kurz davor. Servieren Sie Fingerfood zu einem Cocktail oder ein ganzes Mittagmenü! Für Cocktails oder eine leichtere Mahlzeit sollte man drei Stück Fingerfood pro Person rechnen. Zum Abendessen reichen sechs Stück plus etwas Süßes zum Abschluss. Auch wenn jedes kleine Stück in ein oder zwei Bissen gegessen ist, werden die Gäste satt, das verspreche ich Ihnen! Servieren Sie entweder sechs verschiedene Gerichte plus das Süße oder zwei Gleiche.

Und noch etwas: Mischen Sie die Geschmäcker, wie Sie wollen, denken Sie frei, das habe ich selbst getan, als ich die Rezepte erfunden habe. Lassen Sie sich inspirieren, Sie müssen den Rezepten nicht sklavisch folgen. Wählen Sie die Pfeffer- oder Essigsorte selbst (wenn es nicht anders da steht), würzen Sie nach Ihrem eigenen Geschmack, verwenden Sie Ihren Lieblingskäse oder das Gemüse, das Sie gerade zu Hause haben ...

Denken Sie daran, dass es beim Kochen nicht um exakte Maßangaben geht, sondern um Gefühl und Geschmack. Ja, Essen soll geschaffen und nicht kopiert werden, wie der bekannte Restaurantier Tore Wretman einmal gesagt haben soll.

Viel Glück mit Ihrem eigenen Fingerfood!

P.S: In vielen Rezepten wird frittiert. Verwenden Sie dafür einen Topf mit hohen Rändern und füllen Sie ihn zu einem Viertel mit Öl. Kontrollieren Sie die Temperatur (180 °C) mit einem Thermometer und halten Sie einen Deckel bereit, falls das Öl zu brennen beginnt.





2.

GEGRILLTE PAPRIKA MIT ZIEGENKÄSE, MAIS, KORIANDER, CHILI UND HONIG

Dieses Gericht kann man vor dem Servieren kurz im Ofen aufwärmen – 5 Minuten bei 200 °C – oder einfach kalt essen.

6 Stück

**75 G MAIS, FRISCH VORGEKOCHT ODER AUS DER DOSE
ÖL (ZUM BRATEN)**

1 ROTER CHILI, GEHACKT

CA. 10 G KORIANDER, GEHACKT

1 LIMETTE

3 MINI-PAPRIKASCHOTEN, GEGRILLT UND DANN HALBIERT

100 G ZIEGENKÄSE

FLÜSSIGER HONIG

Den Mais in etwas Öl braten.

Den Mais, den Chili und den Koriander vermischen und den Limettensaft darüberpressen.

Jede Paprikahälfte mit ca. 1 TL Ziegenkäse füllen.

Die Maismischung darübergeben und mit etwas Honig beträufeln.



14.

FISCH-TACO

Hier brauchen Sie nicht unbedingt rohen/gefrorenen Fisch zu verwenden, wenn Sie nicht wollen, mit gebratenem oder frittiertem wird es genauso gut!

12 Stück

1 STÜCK (250 G) FRISCHES LACHSFILET, DURCHGEFROREN
GRILLGEWÜRZ FÜR FISCH
1 PACKUNG WEIZENTORTILLAS

SALSA:

1 HARTE MANGO, KLEIN GEWÜRFELT
1 TOMATE, KLEIN GEWÜRFELT
½ GURKE, KLEIN GEWÜRFELT
100 G PAPAYA, KLEIN GEWÜRFELT
1 CHILI, FEIN GEHACKT
25 G KORIANDER, FEIN GEHACKT
2 EL OLIVENÖL
1 LIMETTE, SAFT
SALZ UND PFEFFER

AVOCADOCREME:

2 AVOCADOS
50 ML OLIVENÖL
2 EL LIMETTENSAFT ODER ESSIG
SALZ UND PFEFFER

Das durchgefrorene Lachsfilet mit einem guten Grillgewürz würzen, das zu Fisch passt. Den Lachs kurz rundherum anbraten und in 12 dünne Scheiben schneiden.

Die Salsa zusammenmischen und zuletzt mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Avocadocreme glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um ein Glas herum schneiden oder kleinere runde Stücke mit ca. 10 cm Durchmesser aus den Tortillas ausstechen. Die Stücke auf beiden Seiten in einer trockenen Pfanne oder direkt auf der Platte braten (nicht auf Induktionsplatten).

Je 1 TL Avocadocreme und 1 TL Salsa auf jede Tortilla geben und eine Lachsscheibe darauflegen.



27.

CRISPY CHICKEN

12 Stück

12 DRUMSTICKS VOM HUHN, D. H. DER OBERE TEIL DES FLÜGELS

50 G MAISSTÄRKE

200 ML SPEISEÖL (ZUM BRATEN)

1 EL GOCHUJANG-PASTE (EINE GEWÜRZPASTE, DIE IN ASIA-LÄDEN ERHÄLTlich IST)

3 EL HELLE SOJASAUCE

3 EL ZUCKER

2 TL SESAMÖL

1 KNOBLAUCHZEHE, GESCHÄLT UND GERIEBEN

CA. 150 ML LIMETTENSAFT (2 LIMETTEN)

1 TL SESAM, GERÖSTET

1 FRÜHLINGSZWIEBEL, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

Verwenden Sie den oberen Teil des Hühnerflügels.

Das Fleisch oben um den Knochen herum einschneiden, sodass das Fleisch beim Braten heruntergleiten kann. Der Knochen fungiert dann wie ein kleiner Griff zum Halten.

Das Hühnchen mit der Maisstärke bestreuen und einmassieren, sodass sie gleichmäßig verteilt ist.

Das Öl in einem tiefen Topf auf ca. 160 °C erhitzen und das Hühnchen braten, bis es eine schöne Farbe hat.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Öl bei schwacher Hitze im Topf lassen.

Gochujang, Sojasauce, Zucker, Sesamöl, Knoblauch und Limettensaft zu einer Sauce verrühren.

Das Öl wieder auf 160 °C erhitzen und das Hühnchen erneut ca. 3 Minuten braten, damit es richtig knusprig wird.

Die Stücke herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Hühnchen in eine Schüssel geben. Die Sauce über den Stücken verteilen.

Im Ofen bei 220 °C kurz vor dem Servieren 5 Minuten backen.

Mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren.



65.

BRUSCHETTA TONNO ROSSO

6 Stück

1 ZWIEBEL, GESCHÄLT UND GEHACKT
1 KNOBLAUCHZEHE, GESCHÄLT UND GEHACKT
OLIVENÖL (ZUM BRATEN) + 50 ML
1 DOSE (200 G) THUNFISCH IN ÖL
1 EL TOMATENMARK
200 ML ROTWEIN
1 TL ZUCKER
1 LORBEERBLATT
SCHWARZER PFEFFER
6 KLEINE STÜCKE BROT
ETWAS GEHACKTE KRAUSE PETERSILIE

Die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl sautieren (ein paar Minuten bei mittlerer Hitze braten). Den Thunfisch abgießen und zusammen mit dem Tomatenmark, dem Rotwein, dem Zucker und dem Lorbeerblatt zufügen.

Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

50 ml Olivenöl einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Die Brotstücke grillen.

1 EL Thunfischmus auf jedes Brot geben und mit Petersilie bestreuen.



81.

MOZZARELLASTICKS MIT TOMATENMARMELADE

12 Stück

MARMELADE:

½ ZWIEBEL, GESCHÄLT UND GEHACKT

2 EL OLIVENÖL

500 G GEHACKTE TOMATEN

90 G ZUCKER

2 TL SALZ

SCHWARZER PFEFFER

5 BLÄTTER FRISCHES BASILIKUM

MOZZARELLASTICKS:

2 MOZZARELLA (JE CA. 125 G/STÜCK)

FRISCHES BASILIKUM, GEHACKT

MAISSTÄRKE ODER WEIZENMEHL ZUM PANIEREN

2 VERQUIRLTE EIER

CA. 150 G PANIERMEHL ODER PANKO (JAPANISCHES PANIERMEHL)

FRITTIERÖL ZUM FRITTIEREN ODER BRATEN

Für die Marmelade die Zwiebel bei mittlerer Hitze in Öl sautieren, bis sie weich ist. Die restlichen Zutaten zufügen und bei schwacher Hitze mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Wenn die Marmelade eingekocht ist und die richtige Konsistenz hat, den Topf von der Platte nehmen.

Die Marmelade vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Am besten macht man sie am Vortag, dann können sich die Aromen richtig verbinden.

Für die Mozzarella-Sticks den Käse in 12 Stücke teilen.

In dieser Reihenfolge in den Zutaten wenden: Basilikum, Maisstärke/Mehl, Ei und Paniermehl/Panko.

Bei 180 °C frittieren oder braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



89.

MACARONS MIT HIMBEERSCHAUM

ca. 30 Stück

MACARONS:

3 EIWEISS

¼ TL SALZ

300 G PUDERZUCKER

100 G MANDELN, ÜBERBRÜHT, GESCHÄLT UND GEMAHLEN

100 G PISTAZIEN, GEMAHLEN

½ TL GRÜNE LEBENSMITTELFARBE

HIMBEERSCHAUM:

270 G ZUCKER

50 ML GLUKOSESIRUP

50 ML WASSER

4 EIWEISS

2 GELATINEBLÄTTER

100 G HIMBEERPÜREE

½ TL ROTE LEBENSMITTELFARBE

SCHOKOLADENGUSS:

400 G DUNKLE SCHOKOLADE, GESCHMOLZEN UND MIT 2 EL RAPSÖL VERMISCHT

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

Für die Kekse die Eiweiße und das Salz bei niedriger Geschwindigkeit 2 Minuten schlagen, den Puderzucker hinzufügen und alles ca. 4 Minuten zu einer geschmeidigen, festen Masse schlagen. Die gemahlene Mandeln, die Pistazien und die grüne Lebensmittelfarbe einrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel geben und Kreise in der Größe einer 1-Euro-Münze auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Auf dem Blech ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Auf mittlerer Schiene 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für den Himbeerschaum den Zucker, den Glukosesirup und das Wasser mit einem Thermometer darin aufkochen lassen. Wenn der Zuckersud 100 °C hat, das Eiweiß in einer Schüssel aufschlagen. Wenn der Zuckersud 124 °C hat, vom Herd nehmen und unter langsamem Rühren in einem dünnen Strahl in das geschlagene Eiweiß gießen. Wenn aller Zuckersud darin ist, die Geschwindigkeit erhöhen und weiterschlagen, bis das Baiser abgekühlt ist.

Die Gelatineblätter 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Ca. 200 ml von der Baisermasse abnehmen und mit der geschmolzenen Gelatine verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Alles in die Baisermasse geben und verquirlen. Das Himbeerpüree und die rote Lebensmittelfarbe zufügen.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und einen Klecks auf jeden Keks spritzen. Die Kekse 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen, bevor sie in geschmolzene Schokolade getaucht werden.

REZEPTREGISTER

VEGETARISCH

Pfifferlingssalat 13
Gegrillte Paprika mit Ziegenkäse, Mais, Koriander, Chili und Honig 15
Falafel mit Pistaziendip und Tabouleh 17
Frittierte Aubergine mit Tomate und Mozzarella 19
Halb getrocknete Tomaten mit Gnocchi in Salbeibutter 20
Sumtam-Wrap mit Rettich 23
Steinpilz-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip 25
Filoteigrollen mit Spinat und Feta 27
Kartoffelschalen mit Butternut-Curry und Chili-Bananen-Joghurt 29
Zwiebel-Pizzette 31
Socca mit Ricotta, Mandeln, gegrillten Jalapeños, Koriander und Limette 33
Nasu Dengaku – Auberginen mit Misoglasur 35
Vegetarische Fritters mit Apfel-Karotten-Chutney 37

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Fisch-Taco 41
Krabbenchips mit Erdnussauce und Krabben-Som-Tam 42
Green Curry Mussels 45
Frittierte Zwergmaränen mit Maränenrogen-Dip 47
Austern mit Yuzudressing und Ingwer 49
Fish Cake mit Senf-Mayo 51
Leicht gebratener Thunfisch mit Chipotle und Salatslaw 53
Baby-Oktopus mit Zitrone und Knoblauch 55
Marinierter Rogen 57
Dorschballotine mit glasiertem Schweinebauch und Eiercreme 59
Saibling-Tataki 61
Tiger Cheeks – Ceviche aus Dorschbäckchen mit „Tigermilch“ 63
Hummer-Nem-Gochujang 65

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Crispy Chicken 69
Kalb mit geräucherter Makrele 71
Bacon-Jalapeños 73
Lammkarree mit Caponata 75
Kalb mit gebräunter Meerrettichbutter und Dill 77
Chicken Lollipops 79
Knusprige Pekingente 81
Pork-Tsukune mit Tare-Sauce und Wachteleiern 83
Gegrillte Kalbsrippchen mit Gochu-BBQ 85
Koreanisches Tatar mit Kimchi und Miso-Mayo 87
Truthahn-Tandoori mit Knoblauch und Joghurt 89
Pork Gyoza 91
Goa Taco 93
Beef Tataki 95
Mole mit Hähnchen und Baby-Oktopus 97

SLIDERS/MINIBURGER

Rezept für Slider-Brötchen 99
Lamburger mit Baba Ganoush, weißer und roter Sauce 101
Frippeburger 103
Sticky Pork und Coleslaw 105
Griechenburger mit Tapenade 107
Steak Slider 109
Chicken Fajita, Koriandersalsa und Avocado 111
Pulled Brisket 113
Regenbogenforelle, Baconmarmelade, Eiercreme und Senfblätter 115
Frittierte Austern 117

GEGRILLTES

Geräucherte Eier 121
Grillspieße mit Halloumi 123
Gegrillte Baby Back Ribs 125
Quesadillas 127
Muscheln und Riesengarnelen mit Chimichurri 129
Gegrillter Mais mit geräucherter Butter, Knoblauch und Ingwer 131
Ente „Kushiyaki“ 133
Gegrillter Strömling mit geräucherter Aioli 135
Carnitas mit Wildschwein und Dammhirsch 137
Gegrillte Pflaumen mit Vanillecreme 139

BROT UND MEHR

Crostini mit Kapaunleber-Mousse und glasierten Feigen 143
Crostini mit Scaglione und Artischocke 145
Bruschetta mit Mark und geräuchertem Kaviar 147
Bruschetta Tonno Rosso 149
Crostini mit Zucchini, Ziegenkäse und Walnuss 151
Smörrebröd mit Hühnercurry 153
In Essig gebratener Schweinebauch mit Spitzkohlcreme 155
Matjes mit gebräunter Butter und Eigelb 157
Rote Bete, Fetadressing, eingelegte Zwiebeln und frittierter Rosenkohl 159
Eingekochter Lachs, Kapernmayo und Pressgurke 161
Minisandwich mit Gurke, Avocado und Topinambur-Crisps 163
Lobster Roll 165
Krabbenmus mit eingelegten Zwiebeln 167
Curry-Hackfleisch-Focaccia 169
Gegrilltes Sandwich mit Pesto, Tomate und Hähnchenschenkel 171

KÄSE UND AUFSCHNITT

Trüffelsalamischnecken 175
Grünschimmelkäse mit Feigen und Schokolade 177
Spargel mit luftgetrocknetem Schinken 179
Burrata 181
Mozzarellasticks mit Tomatenmarmelade 183
Ziegenkäse mit Walnuss und Roter Bete 185
Lardo mit Oliven 187
Brillat Savarin mit Erdbeeren und Balsamico 189
Ziegenkäse mit trockenem Cidre-Gelee 191
Serranoschinken mit mandelgefüllten Datteln 193
Bresaola mit Ricotta und Pinienkernen 195

SÜSSES

Pavlova mit Lemon Curd, Sahne und Beeren 199
Macarons mit Himbeerschaum 201
Banoffee 203
Schafskäsekuchen mit Preiselbeeren 205
Icecream Sandwich 207
Biskuitrolle × 3 209
Apfelmuffins 211
Schokoladenkuchen mit Kirschen und Haselnüssen 213
Blueberry Cheesecake Balls 215
Minidonuts 217
Lakritz-Panna-Cotta mit Zitrone und eingelegtem Ingwer 219
Fruchtspieße 221
Key Lime Sponge mit Erdbeeren 223

