



Enikö Gruber

FOOD, FRIENDS & LOVE

Entspannt kochen und mit Freunden genießen

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist
Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres
Handelns.

Wir achten daher auf den Einsatz umwelt-
schonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag, Verlags-
gruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-1412-5

Fotos: © Jessica Nitsche: Seite 2, 6, 9, 10, 12,
16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 36/37, 38, 53,
69, 109, 146, 164, 184, 196 sowie Vor- und
Nachsatz. Alle übrigen Fotos: © Enikö
Gruber.

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN! **7**

ÜBER MICH **11**

ENTSPANNT GÄSTE EINLADEN – ALLES, WAS DU WISSEN MUSST **13**

MUST HAVES AUS DEM VORRATSSCHRANK: **21**
GEWÜRZE, PASTEN, ÖLE & CO

GEHEIMZUTATEN – SO WIRD'S BESONDERS! **25**

SONNTAGSBRUNCH MIT FREUNDEN **39**

DAS BUFFET IST ERÖFFNET – FINGERFOOD,
DIPS, SALATE & CO. **68**

GENIALE HAUPTGERICHTE MIT GELINGGARANTIE **108**

BESONDERE BEGLEITER **147**

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS:
KÖSTLICHE KUCHEN & DESSERTS
ZUM DAHINSCHMELZEN **165**

WILLKOMMEN AN DER BAR **185**

MENÜFINDER **194**

DIE MENÜS **195**

DANKE **197**

REGISTER **198**

DIE AUTORIN **200**



HERZLICH WILLKOMMEN!

Kochen ist für mich nicht nur ein Lebensgefühl oder eine Leidenschaft – Kochen ist für mich Liebe und meine Art, den Menschen um mich herum zu zeigen, dass sie mir wichtig sind. Statt teurer Geschenke überrasche ich Freunde und Familie viel lieber mit ihrem Lieblingsgericht oder einer Tüte selbstgebackener Kekse oder lade sie am besten gleich zu mir nach Hause ein, um in gemütlicher Runde gemeinsam einen großen Teller Pasta mit ganz viel Parmesan und eine Flasche Rotwein zu vernichten. Denn ganz ehrlich: Was gibt es Besseres als mit guten Freunden eine schöne Zeit zu verbringen?

Diese gemütlichen Abende mit Kerzenlicht, Nougat-Panna-cotta, guten Gesprächen und ganz viel Gelächter, von denen man sich wünscht, sie würden nie zu Ende gehen, machen wir doch eigentlich viel zu selten! Genau aus diesem Gefühl heraus ist dieses Buch entstanden!

Viele Leute scheuen sich, Freunde zum Essen einzuladen, weil sie ihre Wohnung für zu klein oder nicht stylish genug halten oder weil sie meinen, nicht so gut kochen zu können. Falls auch ihr zu diesen Leuten gehört, hoffe ich von Herzen, euch mit meinem Buch und den darin enthaltenen Rezepten vom Gegenteil zu überzeugen. Man muss weder ein Sternekoch noch ein besonders routinierter Gastgeber sein, um seinen Lieben ein leckeres Essen auf den Tisch zu zaubern.

Im Ernst, ein großer Topf Chili con Carne, eine Flasche vom Lieblingswein, eine Schüssel selbstgemachte Mousse au Chocolat und

vielleicht noch ein bisschen Kerzenlicht – mehr braucht man doch meist gar nicht, um alle am Tisch satt und glücklich zu machen.

In diesem Buch zeige ich euch, wie ihr für eure Gäste ganz ohne Stress mexikanische Fiestas, spontane Pasta-Partys oder auch einen gemütlichen Brunch ausrichtet. Es wird köstliche Currys, einfache Ofengerichte, leckere Drinks und Desserts zum Dahinschmelzen geben. Ich verrate euch, wie ihr im Handumdrehen wunderschöne Käseplatten anrichtet, fantastisches Fingerfood zaubert, eine DIY-Getränkbar zusammenstellt und mit den einfachsten Materialien eine wunderschöne Tischdeko hinbekommt.

Um ein entspanntes Essen für Freunde und Familie auszurichten, braucht man im Grunde ja nur drei Dinge: etwas gute Vorbereitung, ein paar gelingsichere Rezepte und ein bisschen Improvisationstalent. Bevor es ans Kochen geht, findet ihr deshalb meine gesammelten Tipps und Ratschläge zur Menüplanung, zur stressfreien Organisation und zum problemlosen Meistern von kleinen Pannen. Außerdem gibt es eine wunderschöne Vorlage für Einladungen und Menükarten zum Ausdrucken (falls es mal etwas festlicher werden soll) und Playlist-Vorschläge für die passende Hintergrundmusik. Ihr seht schon, es wurde an alles gedacht!

Die Rezepte, die ich für euch zusammengestellt habe, sind meine absoluten Lieblingsgerichte. Manche davon koche ich schon seit etlichen Jahren, auf andere bin ich erst vor Kurzem gestoßen. Statt komplizierter Sterne-

Menüs und schwer zu beschaffenden Zutaten setze ich lieber auf gut vorzubereitende, alltagstaugliche Gerichte mit dem gewissen Etwas, denn der Schlüssel zu einem guten Essen liegt für mich vor allem in der Liebe zum Detail. Gute Zutaten, ein paar besondere Gewürze, hier und da ein paar kleine Kniffe – und schon hat man aus einem eigentlich unkomplizierten Essen mit spielerischer Leichtigkeit etwas ganz Außergewöhnliches geschaffen.

Viele meiner Rezepte, wie zum Beispiel das Thai-Curry oder die Caponata, habe ich auf meinen Reisen entdeckt, dann gibt es Leckereien wie das Tiramisu und die Topfenpalatschinken, die aus unserer Familienschatzkiste stammen und jahrelange Tradition haben und schließlich noch ein paar geniale Zufalls-kreationen, wie zum Beispiel das Pulled-Beef-Chili, den lauwarmen Linsensalat mit Süß-

kartoffeln, Granatapfel und Ziegenkäse oder die Frühstückspizza mit Spiegelei, Avocado und Speck.

So unterschiedlich die Gerichte auch sein mögen, eines haben sie alle gemeinsam: Sie wurden mit ganz viel Liebe entwickelt und gekocht. Und jetzt sitzen sie hier zwischen den Blättern dieses Buches und warten sehnsüchtig darauf, von euch für viele liebe Menschen nachgekocht zu werden!

In diesem Sinne wünsche ich euch unheimlich viel Freude beim Nachmachen, Einladen, gemütlichen Zusammensitzen und Genießen.

**PFEIFT AUF PERFEKTION
UND HABT DIE ALLERSCHÖNSTE ZEIT!**

Eure Eni





MISO-LACHS

mit Koriander-Gremolata und Sesam

Wer seinen Gästen gerne Fisch servieren möchte, ist mit Lachs so gut wie immer auf der sicheren Seite, ganz besonders, wenn er wie hier im Ofen zubereitet wird. So kann man sich nämlich getrost um Drinks und Beilagen kümmern und nebenher ohne großen Aufwand einen geschmacklichen Knaller auf den Tisch zaubern.

Durch die Miso-Butter und die Koriander-Gremolata bekommt der Lachs einen leckeren asiatischen Touch und eine aromatische Kruste. Man kann ihn prima zu gebratenem Reis oder Reissnudelsalat servieren, aber auch als Burger-Belag oder auf einem Bagel schmeckt er fantastisch!

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 15 Minuten

BACKZEIT:

25 Minuten

FÜR 6 PERSONEN

1200 g Lachs

4 EL Misopaste

4 EL Ahornsirup

4 EL Sojasauce

4 TL Sesamöl

4 EL Wasser

4 Msp. Ingwerpulver

Saft und Abrieb einer Limette

+ zusätzlich Abrieb einer weiteren Limette

1 kleines Bund Koriander

2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

weißer und schwarzer Sesam

optional: Chiliflocken

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lachs waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen.

Für die Miso-Glasur die Misopaste mit dem Ahornsirup, der Sojasauce, dem Sesamöl, dem Wasser, dem Ingwerpulver sowie dem Limettensaft und -abrieb einer Limette gut vermischen.

Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Miso-Glasur bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Koriander, die Frühlingszwiebeln und die Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit dem zusätzlichen Limettenabrieb vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs aus dem Ofen holen und mit dem Sesam und dem Koriander-Mix großzügig bestreuen und sofort servieren.

Auf Wunsch mit Chiliflocken bestreuen.



PASTA

mit Honig-Salbeibutter, Pinienkernen und Ziegenkäse

Ein einfaches Gericht mit ganz großer Wirkung!

Denn wenn noch leicht bissfeste Pasta auf würzige, braune Honig-Butter mit knusprigem Salbei trifft und dann noch von cremigem Ziegenkäse und einem Hauch Zitrone bedeckt wird, sind verzückte „Mhms“ und „Ohs“ quasi vorprogrammiert. Zu ein paar Scheibchen selbstgemachter Bruschetta und einem Glas kühlen Rosé die perfekte Wahl für einen entspannten Abend in gemütlicher Runde!



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 10 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

750 g Pasta (Spaghetti, Tagliatelle
oder Mafaldine)

250 g Butter

3 große Knoblauchzehen

1 Bund Salbei (etwa 30–40 Blätter)

1,5 EL Honig

Salz und Pfeffer

Abrieb einer halben Zitrone
sowie etwas Saft

4 Ziegenfrischkäsetaler

80 g Pinienkerne

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einer großen Pfanne schmelzen.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Salbeiblättern zu der geschmolzenen Butter geben. Die Butter bei mittlerer Hitze schmurgeln, bis die Salbeiblätter leicht kross sind. 1 EL Honig dazugeben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln abgießen und noch nass in die Pfanne mit der Salbeibutter geben und alles gut vermischen. Mit der Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken und die Pasta auf vier Teller aufteilen. Über jede Portion jeweils 1 Ziegenkäsetaler zerbröseln. Mit Pinienkernen bestreuen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer servieren.





MANGO- BAISER-TRIFLE

Die Gäste stehen gefühlt schon vor der Tür, ihr seid aber immer noch auf der Suche nach einem schnellen und köstlichen Last-Minute-Dessert? Dann ist dieser Traum aus Mango, zitroniger Sahnequarkcreme und klitzekleinen Baiser-Tröpfchen genau das Richtige! Die Creme und die Himbeeren bereite ich schon vor dem Eintreffen der Gäste zu, das Anrichten hebe ich mir allerdings bis ganz zum Schluss auf! So bleibt das Baiser nämlich schön knackig! In Gläschen geschichtet, sehen die kleinen Trifles besonders hübsch aus.



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

FÜR 6 PERSONEN

750 g Sahnequark

8 EL Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker

200 g Sahne

2 mittelgroße reife Mangos

1 EL Limettensaft

100 g Baiser-Tröpfchen

Minze zur Dekoration

Den Quark mit 5 EL Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein entfernen und grob würfeln. Die Mangowürfel in einen hohen Becher geben und mit 3 EL Puderzucker sowie einem Spritzer Limettensaft mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Mangopüree und die Quarkcreme bis zum Servieren kalt stellen. Zum Anrichten die Quarkcreme mit dem Mangopüree und den Baiser-Tröpfchen abwechselnd in Gläser schichten und mit Baiser sowie Minze dekorieren.

VIRGIN GINGER PASSIONFRUIT CAIPI

Tropisch, fruchtig und ganz ohne Umdrehungen kommt diese spritzige Variante des Caipirinhas daher und begeistert regelmäßig große, aber auch kleine Gäste auf meinen Partys!

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 5 Minuten

FÜR 1 GLAS

1 Bund Minze

1 Limette

1 gehäufte EL brauner Zucker

Crushed Ice

2 cl Maracujasaft

Ginger Ale zum Auffüllen (etwa 180 ml)

Eiswürfel

Die Minze und die Limette kurz waschen und trockentupfen.

Die Limette mit der flachen Hand kurz hin und her rollen und vierteln.

Die Limettenschnitze in ein Caipirinha-Glas geben, mit 1 EL braunem Zucker bestreuen und die Limetten mit einem Holzstößel gut ausdrücken.

Das Glas bis zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und mit jeweils 2 cl Maracujasaft und etwa 180 ml Ginger Ale auffüllen.

Wer es fruchtiger mag, kann noch mehr Maracujasaft hinzugeben.

HOLUNDERBLÜTEN- ROSÉ-BOWLE

Bowle ... hach ja, ich liebe Bowle! Sie ist auch für größere Runden toll vorzubereiten und kommt immer gut an!

Diese hier ist eine meiner absoluten Lieblinge: beerig, blumig und so schön rosa!

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 10 Minuten

FÜR 1,5 L

2 Limetten

1 Zitrone

1 Flasche kalter Roséwein

3 EL Holunderblütensirup

8 Stängel Minze

Eiswürfel

Sodawasser zum Auffüllen

optional: 4 cl Gin

Die Limetten und die Zitrone kurz mit heißem Wasser abbrausen.

Die Zitrone sowie eine der beiden Limetten in dünne Scheiben schneiden, die zweite Limette auspressen.

Den Rosé, den Limettensaft, den Sirup, die Zitronen- und Limettenscheiben sowie die Minze in ein Bowlegefäß oder einen Limonadenspender füllen. Die Eiswürfel dazugeben, kurz verrühren und mit Sodawasser auffüllen. Wer mag, kann auch noch Gin hinzufügen.



REGISTER

- A**llerliebste Sonntagswaffeln 64
Ananas-Basilikum-Frischkäse 44
Aprikosen-Pistazien-Taboulé 71
Aromatisierte Butter 30
Asiatische Koriander-Minz-Gremolata 34
Avocado-Eiersalat 44
Avocado-Minz-Hummus 88
- B**aba Ganoush 99
Banana Bread Baked Oatmeal 67
Börek-Zigarren mit Baba Ganoush und Muhamarra 96
Brownie-Kuchen mit Himbeeren und Amarettini 166
Buntes Ofengemüse mit Aioli 162
- C**arrot Cake Bircher 48
Cinnamon Monkey Bread 63
Cremige Nougat-Panna-cotta 170
Cremiger Chicken Cheese Pot Pie 128
- D**ie perfekte Käseplatte 104
Dreierlei Hummus 87
Drunken Thai-Curry 127
- E**infache Tomaten-Bruschetta 95
Einfaches Kartoffelpüree mit Knoblauchbutter und Parmesan 148
Einfaches Tomaten-Sugo aus dem Ofen 35
Enchiladas Verdes mit Nacho-Bacon-Crunch 123
Extra käsiges Kartoffelgratin mit Äpfeln und Rosmarin 152
- F**eurige Caponata mit Büffelmozzarella 120
Feurige Tomaten-Chili-Butter 30
French Toast Sticks mit Zimtucker 56
Frittata mit Tomaten, Spinat, Champignons und Büffelmozzarella 59
Fruchtiges Linsencurry mit Minz-Raita 136
Frühstückspizza mit Avocado & Ei 60
- G**ebackener Feta mit Honig, Granatapfel, Pistazien und Gremolata 103
Geschlagene Meersalzbutter mit Honig 31
Gorgonzola-Rouladen mit Aprikosensenf, Serrano-Schinken und Pinienkernen 111
Granatapfel-Gin-Secco 186
Gremolata 32
Grüne Bohnen mit Bacon und Karamellbutter 157
- H**immlischer Beeren-Crumble mit Marzipan-streuseln 169
Holunderblüten-Rosé-Bowle 190
Honig-Nuss-Knuspermüsli mit Schokolade 55
- I**ndisches Butter Chicken 112
- J**alapeño-Honig-Relish 28
- K**aramellierte Pilze mit Thymian, Zitrone und Knoblauch 156
Kardamom-Carrot-Cake mit Zimtcreme 173
Klassische Gremolata mit Petersilie und Zitruschale 32
Knoblauch-Naanbrot 139
Knusprige Buffalo-Blumenkohl-Nuggets mit Roquefort-Dip 79
Knusprige Kichererbsen aus dem Ofen 29
Koriander-Sesam-Reis 161
Kürbisquiche mit Feta, Birnen und Salbei 80
- L**achs-Meerrettich-Dip 45
Lieblings-Knoblauch-Kräuterbutter 30
Lieblings-Linsensalat mit Süßkartoffeln, Haselnüssen, Trauben und Ziegenkäse 76
Lillet-Rhabarber-Spritz 186
Loaded Nachos mit Guacamole, Salsa und Queso 91

Mamas Tiramisu 177
Mango-Baiser-Trifle 181
Marokkanischer Kefta-Eintopf mit Aprikosen,
Zimt und weißen Bohnen 119
Mexikanischer Reis 161
Mini-Quetsch-Kartoffeln mit Cheddar, Bacon
und Aioli 84
Minz-Raita 136
Miso-Auberginen 158
Miso-Lachs mit Koriander-Gremolata und
Sesam 116
Muhamarra 99

New York Bagels 41
Nori-Granola 31

Ofenhähnchen mit Brie und Apfel 140
Ofen-Risotto mit knusprigem Orangen-
Fenchel, Ziegenkäse und Pangrattato 144

Pangrattato mit Tomaten, Pinienkernen und
Thymian 34
Panzanella mit Parmaschinken und Burrata 75
Pasta mit Honig-Salbeibutter, Pinienkernen
und Ziegenkäse 132
Pasta mit Scampi und scharfer Wodka-Sahne-
sauce 135
Pesto Rosso mit Cashewnüssen und
Orange 28
Pulled-Beef-Chili 143

Reisnudelsalat mit Erdnussdip und Mango 72
Rooibos-Eistee 193
Rote-Zwiebel-Rosinen-Chutney 27

Schnelle Birnen-Brie-Crostini 95
Schoko-Haselnuss-Babka 47
Shakshuka mit Süßkartoffeln & Feta-Dattel-
Creme 51
Softe Brezel-Bites mit Cheddar-Honig-
Whiskey-Dip 100
Spaghetti mit Mozzarella-Pesto-Hackbällchen
und Gremolata 131
Spargel mit Knoblauch und Parmesan 159
Stephans Cassis-Cooler 189
Stromboli „Caprese“ mit Pestocreme und
Salsiccia 83
Süßkartoffel-Hummus 89
Superschokoladige Choc-Chip-Cookie-
Mousse 174
Sweet-Chili-Brokkoli mit Erdnüssen 158

Tomaten-Feta-Dip mit Pinienkernen 45

Uschis Dukkah 33

Virgin Ginger Passionfruit Caipi 190

Weltbestes Süßkartoffelpüree 151
White Russian 189
Wolkenweicher Kaiserschmarrn mit
Apfel-Zimt-Kompott 178

Zitronige Topfenpalatschinken aus dem
Ofen 182
Zitroniges Dattel-Hummus 87
Zitrus-Aioli 29
Zweierlei Reis 161
