

Birgit Fazis

Alles
VON EINEM BRETT

Genuss zum Teilen für Familie und Gäste

Jan Thorbecke Verlag

Dank

Einigen Menschen möchte ich meinen besonderen Dank aussprechen, denn ohne sie wäre dieses Buch wohl niemals entstanden.

Vielen Dank an Janina Drostel vom Thorbecke Verlag, die sich auf ein erneutes Buch-Abenteuer mit mir eingelassen hat und es so wunderbar versteht, eine kleine Idee in ein schönes Buch zu verwandeln.

Ein großes Dankeschön geht an meine Familie und Freunde, die mich auf diesem Weg stets ermutigt und tatkräftig unterstützt haben.

Dank an meine Lieblings-Keramikmeisterin Gabi Rittmaier, auf deren wunderschönen getöpfernten Kunstwerken ich einige Rezepte für dieses Buch fotografieren durfte. Es war mir eine sehr große Freude!

Mein allergrößter Dank gilt meinen Töchtern Heidi, Frieda und Emma sowie meinem Mann Stefan, ohne die das Leben nicht mal halb so strahlend und schön wäre und deren große Liebe für unkomplizierte Mahlzeiten vom Brett mich dazu inspiriert hat, dieses Buch zu schreiben.

Zur Autorin

Birgit Fazis ist Pädagogin und lebt mit ihrem Mann und den gemeinsamen drei Töchtern am bayerischen Ammersee. Ihre besondere Gabe, sich in Nullkommanix wahlweise glücklich zu kochen oder backen, teilt sie seit 2010 in ihrem Food- und Lifestyle-Blog »EmmaBee«. Ihr Markenzeichen: Kompromisslos leckere Rezepte, die sich schnell und unkompliziert zubereiten lassen und die schmecken wie Glück zum Aufessen.

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

Alle Rechte vorbehalten

© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1435-4

Inhalt

Vorwort

7

Meine Tipps für gelungene Crowdpleaser-Boards und Platten

8

Schnelle Boards

10

Internationale Boards

28

Boards für besondere Anlässe

48

Süße Boards

72

Register

88



VORWORT

Könnte man für all unsere schönen und besonderen Erinnerungen eine Zutatenliste schreiben, bin ich mir sicher, dass zwei Dinge fast immer ganz oben auf der Liste zu finden wären: die Lieblingsmenschen und gutes Essen. Weil ich der festen Überzeugung bin, dass Essen nicht nur satt, sondern immer auch ein bisschen glücklich und zufrieden macht, möchte ich Dich mit diesem Buch herzlich dazu einladen, einen neuen und ganz wunderbaren Foodtrend mit mir auszuprobieren: *Crowdpleaser-Boards und Platten zum Teilen.*

Opulente Käsebretter, farbenfrohe Antipasti-, Tapas- und Mezzeboards, Brunch-Tabletts, zuckersüße Dessertplatten und viele andere Köstlichkeiten vom Brett erobern gerade die foodbegeisterte Welt. Die modern interpretierten Brotzeitplatten sehen nicht nur überaus appetitlich und einladend aus, sondern laden durch ihren Fokus aufs Wesentliche zum Nachmachen ein. Ohne viel Aufwand und mit einfachen und frischen Zutaten wehen sie wie ein frischer Wind durch unsere Küchen und schaffen so ein angenehmes Gefühl von Unbeschwertheit, Wärme, entspannter Behaglichkeit und Genuss.

Ein Board anzurichten macht mindestens so viel Spaß, wie es hinterher aufzuessen, und gleicht ein bisschen einer weißen Leinwand, auf der man sich ganz nach Thema oder Geschmacksvorlieben kreativ austoben darf. Vielseitigkeit, kompromisslos leckerer Geschmack und eine einfache Zubereitung sind dabei die obersten Regeln, und so besteht eine Mahlzeit, die auf einem Brett serviert wird, aus vielen kleinen Köstlichkeiten, aus denen ganz nach Lust und Laune ausgewählt werden darf. Eine Orientalische Mezzeplatte für viele, das Game-Day-Board zum Fußballmatch oder die romantische Wine & Dine Platter für zwei: Crowdpleaser-Boards und Platten sind perfekt unkompliziert oder auch mal ganz fancy, können im Nu für zwei oder zwanzig angerichtet werden und lassen sich als Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Snack servieren. Mit einem Crowdpleaser-Board bleibt garantiert viel Zeit für die wirklich wichtigen Dinge im Leben: *Genuss und geteilte Lebensfreude.*

Ich hoffe dieses Buch weckt Deine Lust auf das große Glück des einfachen Genießens vom Brett und inspiriert Dich zu vielen kulinarischen Glücksmomenten mit Deinen Lieblingsmenschen.

Viel Freude beim Lesen, Ausprobieren, Kreativsein und Genießen!

Deine Birgit

Zünftig bayerisches BROTZEIT-BRETT

Liebhaber der bayerischen Küche kommen bei diesem Brotzeitbrett mit einer kleinen Auswahl an weiß-blauen Schmankerln voll auf ihre Kosten. Klassiker wie Obatzter und Kartoffelkäs treffen auf Leberkäs-Semmel mit Wachtelei und allerhand andere zünftige Kleinigkeiten. Angestoßen wird dazu mit einer kühlen Mass Bier. *An Guadn!*



ZUBEREITUNGSZEIT

45 MINUTEN (+ 1 STUNDE KÜHLZEIT)

400 g mehlig kochende Kartoffeln
200 g saure Sahne
evtl. ein Schuss Milch
2 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Kartoffelkäs

Kartoffeln kochen, pellen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken.

Saure Sahne untermischen, sodass sich ein streichfähiger Aufstrich ergibt. Falls der Kartoffelkäs noch nicht die gewünschte Konsistenz hat, einfach einen Schuss Milch hinzufügen und die Masse cremig rühren. Zum Schluss die gehackten Kräuter hinzugeben, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Dessert- TABLETT

Dieses köstliche Dessert-Tablett ist der Höhepunkt jedes Menüs und verdient dank seiner fruchtigen Vielfalt und appetitlichen Präsentation einen Platz im Mittelpunkt einer jeden Festtagstafel. Himbeer-Crémant-Sorbet und Mini-Cheesecakes sind kinderleicht und in wenigen Minuten gezaubert und schmecken nach exquisiter Sterneküche. Kleiner Tipp: Lieber etwas mehr der süßen Köstlichkeiten zubereiten, denn die meisten Süßschnäbel freuen sich über Nachschlag!

ZUBEREITUNGSZEIT

45 MINUTEN (+ INSGESAMT ETWA 4 STUNDEN GEFRIER- BZW. ABKÜHLZEIT)



250 g Himbeeren
125 ml Crémant (alternativ: Wasser)
75 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone

Himbeer-Crémant-Sorbet

Himbeeren, Crémant, Puderzucker und Zitronensaft in ein Gefäß geben und pürieren. Himbeermasse durch ein Sieb streichen, um die kleinen Himbeerkerne von der Sorbetmasse zu trennen. Himbeer-Crémant-Sorbet in ein gefriertaugliches Gefäß geben und in die Tiefkühltruhe stellen. Das Sorbet in den nächsten 4 Stunden jede halbe Stunde mit einem Schneebesen durchrühren, um für feine Eiskristalle zu sorgen. Das Sorbet vor dem Servieren kurz antauen lassen, mit frischen Himbeeren und Blüten bestreuen und sofort servieren.

Register

Avocado-Dip **16**

Baba Ghanoush **29**

Brombeer-Rosmarin-Senf **69**

Brownie-Cookies mit Meersalz **85**

**Build-your-own-Pizza-
Platter 36–39**

Chilli con Carne **41**

Datteln im Speckmantel **33**

**Death-by-Chocolate-
Tablett 84–87**

Dessert-Tablett 80–83

Die perfekten Ofen-Pommes **59**

Die perfekten Waffeln **77**

Dill-Kartoffeln **46**

Dreierlei Hummus **20**

Dreierlei-Hummus-Board 18–21

Dreierlei Pizza-Varianten **38**

Feta-Radieschen-Dip **16**

Feuriges Tex-Mex-Board 40–43

Frischkäsebällchen **61**

Frischkäse-Dip mit Dill **46**

**Frühstücks-Board
für Langschläfer 10–13**

Game-Day-Platter 56–59

Gebackenes Rührei mit
Camembert und Nüssen **50**

Geburtstagskuchen am Stiel **54**

Gegrilltes Gemüse **30**

Green-Veggie-Platter 14–17

Guacamole **42**

Himbeer-Crémant-Sorbet **81**

Himbeer-Dip **78**

Honig-Lavendel-Trauben **70**

Hüttengaudi vom Brett 26–27

Kaffeeklatsch vom Brett 72–75

Kaltgerührte Himbeermarmelade **11**

Kapern im Sesam-Mantel **34**

Karamell-Schoko-Popcorn **66**

Kartoffelkäs **23**

Käse-Sesam-Stangen **53**

**Kindergeburtstagssause
vom Brett 52–55**

Knäckebrot **45**

Knuspriges Granola mit roten
Beeren **12**

Ladies-Night-Board 60–63

**Lazy-Sunday-Brunch-
Board 48–51**

Leberkäs-Semmel de luxe **24**

Mandel-Pistazien-Cantuccini **74**

Marinierter Mini-Mozzarella **49**

Mascarpone-Tartelettes
mit Beerenfrüchten **74**

Mini-Brezel-Hot-Dogs **53**

Mini-Burger **57**

Mini-Cheesecakes im Glas **82**

Movie-Night-Platter 64–67

Obatzter **24**

Ofenchips **65**

Ofenkäse im Brotlaib **27**

**Orientalische Mezze-
Platte 28–31**

Pfannbrot **19**

Pimientos des Padrón **34**

Pizzasauce **38**

Pizzateig **37**

Rustikales Tapas-Board 32–35

Saaten-Cracker **15**

Salat mit essbaren Blüten **62**

Salsa **42**

Schokoküchlein
mit flüssigem Kern **86**

Schokolierter Erdbeeren **86**

**Skandinavisches
Smörgåsbord 44–47**

Vanille-Joghurt-Dip
mit Limettengeschmack **78**

**Waffel-Platter
mit roten Früchten 76–79**

Weißer Bohnendip **30**

Wine & Dine Platter 68–71

Würzige Nüsse **66**

**Zünftig bayerisches
Brotzeit-Brett 22–25**

