

Mediterranes Buffet für acht Personen

Partyrezepte mit Pfiff

von Ulrike Sieger-Koser

Viele Jahre haben wir am Pfingstsonntag zu großen Gartenfesten eingeladen. Bei vielen Personen bietet es sich an, das Essen am Buffet anzurichten. Bei diesen Anlässen haben wir immer ein bestimmtes Motto zugrunde gelegt und die Speisen und auch die Dekoration darauf abgestimmt.







Wir wünschen viel Vergnügen bei den Vorbereitungen und gutes Gelingen!

Fleischröllchen mit Schinken-Salbei-Füllung









Zubereitungszeit: 75 Min

Personen: 8

Für das Fleisch:

-  3 EL Speiseöl
-  24 dünne Schweineschnitzel (je 80 g)
-  24 dünne Scheiben Schinkenspeck
-  24 Scheiben Gouda, etwa 2 mm dick
-  1 Bund Salbei
-  1 Bund Thymian

Für die Soße:

-  2 Dosen (je 800 g) passierte Tomaten
-  2 Becher (je 150g) Crème fraîche
-  250 ml Rotwein
-  3 EL Tomatenmark
-  2 EL Weizenmehl
-  je 1 TL Salbei und Thymian
-  Salz
-  frisch gemahlener Pfeffer

1 Einen Universalbräter mit Öl ausstreichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
ca. 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft:
ca. 200 °C (nicht vorgeheizt)
Erhitzzeit: ca. 15 Min.

2 Fleischscheiben unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, flach drücken und mit je einer Scheibe Schinkenspeck und Käse belegen.

3 Salbei und Thymian abspülen, trockentupfen, die Blättchen von den Stengeln zupfen, beides mischen und auf den Käsescheiben verteilen. Das Fleisch zu Rouladen aufrollen, mit einem Holzspießchen oder Rouladennadeln feststecken. Die Fleischröllchen in den Bräter legen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
ca. 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft:
ca. 200 °C (nicht vorgeheizt)
Garzeit: ca. 25 Min.

Die Fleischröllchen zwischendurch wenden.

4 Für die Soße passierte Tomaten, Crème fraîche, Rotwein, Tomatenmark, Mehl und Gewürze verrühren, über die Fleischröllchen geben und den Bräter wieder in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
ca. 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft:
ca. 200 °C (nicht vorgeheizt)
Erhitzzeit: ca. 20 Min.

5 Die Soße vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Tipp:

Anstelle von Schweineschnitzel können auch Kalb- oder Hähnchenschnitzel verwendet werden.






Beilage:

Grüne oder weiße Bandnudeln, Baguette, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini oder ein frischer grüner Blattsalat








Bunter Salat mit Schafskäse-Dip

Zubereitungszeit: 75 Min

Personen: 8

-  2 Gläser (je 156 ml) schwarze Oliven
-  2 Dosen (je 425 ml) Gemüsemais
-  8 Tomaten
-  ½ Kästchen Kresse
-  1 Kopf Eisbergsalat

Für den Schafskäse-Dip:

-  4 Knoblauchzehen
-  200 g Schafskäse
-  300 g saure Sahne
-  150 g Mayonnaise
-  Salz
-  Frisch gemahlener Pfeffer
-  Zitronenpfeffer

1 Oliven und Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, die Stängelansätze heraus-schneiden, Tomaten in Scheiben schneiden.

2 Die Kresse vom Beet schneiden, abspülen und trockentupfen. Den Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücken zupfen. Champions putzen, mit Küchenpapier abreiben, evtl. Abspülen, in Scheiben schneiden.

3 Für den Schafskäse-Dip Knoblauch abziehen und kacken. Käse, saure Sahne und den Knoblauch mit einem Pürierstab pürieren und die Mayonnaise unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Oliven, Mais, Tomaten, Champions, Kresse und Salat mischen oder dekorativ auf einer Platte anrichten. Den Käse-Dip darüber geben und mit Zitronenpfeffer bestreut servieren.

Tipp:

Den Schafskäse-Dip separat reichen, dann kann man den restlichen Salat noch am nächsten Tag verwerten.

Marinierter Broccoli

Zubereitungszeit: 60 Min

Personen: 4

-  700 g Broccoli
-  Salz
-  1 Knoblauchzehe
-  1 Tomate
-  3-4 EL Balsamico-Essig
-  6-7 EL Olivenöl
-  30 g Parmesan
-  ½ Bund Basilikum
-  8 Scheiben Parmaschinken

1 Broccoli putzen, waschen, in Röschen und Stiele teilen. Die Stiele dünn schälen und in Stifte schneiden. Stiele 2 Minuten, die Röschen 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken.

2 Knoblauch abziehen, durchpressen, Tomate überbrühen, enthäuten und entkernen-, Fruchtfleisch fein würfeln.

3 Für die Marinade Essig, Salz, Pfeffer, Knoblauch verrühren und das Öl kräftig unterschlagen. Stiele und Röschen 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.











4 Parmesan grob reiben. Das Basilikum waschen, Blättchen abzupfen.

5 Broccoli mit dem Parmaschinken auf einer Platte anrichten. Mit Käse, Tomaten und Basilikum-Blättchen bestreuen.

Mascarpone Traum

Zubereitungszeit: 30 Min

Personen: 8

-  250 g Mascarpone
-  250 g Speisequark Magerstufe
-  2 EL Zitronensaft
-  3 EL Zucker
-  3 Blätter Gelatine (weiß)
-  1 Becher (200 ml) süße Sahne
-  1 Dose (425 ml) Aprikosen, halbe Frucht
-  2 EL Zitronensaft
-  1 EL gehackte Pistazienkerne
-  8 Minzeblättchen

1 In einer Schüssel Mascarpone mit Speisequark verrühren und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Gelatine nach Anweisung auf der Packung zubereiten und unterrühren.

2 Sahne steifschlagen, unterziehen. Die Masse in 8 Dessertschalen füllen und ca. 2 Std. kalt stellen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen. Früchte mit 8 EL Saft und Zitronensaft pürieren.

3 Creme mit Aprikosen-Püree übergießen, mit Pistazienkerne bestreuen und mit Minzeblättchen garniert servieren.

Tipp:

Statt Aprikosen kann man auch Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen verwenden.

Süße Lasagne

Zubereitungszeit: 30 Min

Personen: 8

- ✚ 200 g Löffelbiskuits
- ✚ 800 ml süße Sahne
- ✚ 500 g Mascarpone
- ✚ 600 g Natur-Joghurt
- ✚ 4 EL Zucker
- ✚ 2 Pck. Vanillezucker
- ✚ 1 kg Rote Grütze
- ✚ 1 Tafel Schokolade, weiße (100 g)

1 Eine Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen.

2 Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

3 Die Masse auf den Biskuits verteilen und leicht glatt streichen. Die Grütze darauf streichen und zum Schluss die Schokolade reiben und darüber streuen.

4 Einige Stunden, bzw. über Nacht, kalt stellen, die Masse muss fest werden.



Mediterraner Muffin

Zubereitungszeit: 55 Min

Personen: 12

- ✚ 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- ✚ 2 Zweige Rosmarin
- ✚ 150 g Schafskäse
- ✚ 250 g Mehl
- ✚ 2 TL Backpulver
- ✚ 0,5 TL Salz
- ✚ 125 ml Öl
- ✚ 250 ml Buttermilch
- ✚ 1 Ei
- ✚ 1 EL Tomatenmark

1 Die getrockneten Tomaten (in Öl) auf Küchenpapier abtropfen lassen und grob würfeln. Die Nadeln von den Rosmarin-Zweigen abstreifen und fein hacken. Den Schafskäse grob zerbröseln.

2 Mehl, Backpulver und Salz mischen. Öl, Ei und Tomatenmark verrühren. Die Mehlmischung nach und nach mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Tomaten, Käse und Rosmarinnadeln kurz untermischen.

3 Ein Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Den Teig auf die Mulden verteilen

Ober-/Unterhitze:

175 °C (vorgeheizt)

Heißluft:

160 °C (nicht vorgeheizt)

auf der mittleren Schiene

Backzeit: ca. 25 Min.

4 10 Min. im Blech, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.

