

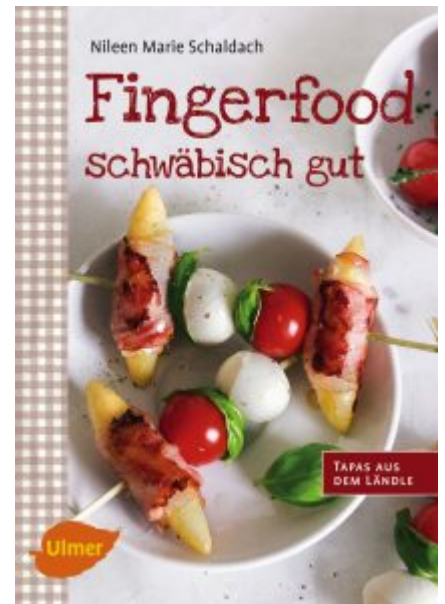
REZENSION – FINGERFOOD SCHWÄBISCH GUT

REZENSION – FINGERFOOD SCHWÄBISCH GUT

Tapas aus dem Ländle – das verspricht das neue Buch „Fingerfood schwäbisch gut„* von Bloggerin Nileen Marie Schaldach das gerade im Ulmer Verlag** erschienen ist. Ich liebe Tapas – auf meinem Blog tummeln sich über 100 Rezepte und definitiv nicht nur die spanischen Klassiker. Schwäbische Tapas machen mich da natürlich sofort neugierig!

ZU DEN HARTEN FAKTEN:

Taschenbuch: 128 Seiten



Verlag: Verlag Eugen Ulmer (28. Juni 2016)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3800103729

ISBN-13: 978-3800103720

Größe und/oder Gewicht: 14,9 x 1,2 x 21 cm

Mehr als 50 Rezepte + viele Varianten

ZUM BUCH:

Nach einer kleinen Einleitung startet das Buch mit einer Übersicht der Rezepte, sortiert nach passenden Anlässen. Und davon gibt es einige: Klassisches schwäbisches Fingerfood-Bufferet, Kindergeburtstags-Bufferet, Großer Sonntagsbrunch mit Familie und Freunden, Edles Bufferet zu besonderen Anlässen und das Studentenparty Bufferet. Es gibt ein paar Faustregeln um die Mengen für Brunch und Bufferet richtig zu planen und dann geht es auch schon mit zwei Grundrezepten

weiter. Schwäbische Spätzle und Maultaschen. Das klingt jetzt erstmal nicht nach Tapas, ist aber eine super Basis für viele der folgenden Rezepte.

Man merkt schon am Stil in dem das Buch geschrieben ist, dass hier viel Liebe investiert wurde. Jedes Kapitel verweist direkt zum Anfang auf Nileen Marie's Lieblingsrezepte, außerdem ist jedes Rezept mit einem kleinen Vermerk wie „für Eilige“, „für Tapasfans“, „für Gourmets“ oder ähnliches gekennzeichnet und viele der Rezeptideen haben den Vermerk „das schmeckt auch“ und bieten einen Vorschlag für eine leckere Variation der Tapas.

Dann startet das erste Kapitel – „Auf die Hand“. Und wie das startet – mit Mini-Kässpätzle-Muffins! Da bin ich natürlich hin und weg. Was mir positiv auffällt ist, dass viele Rezepte einem die Option bieten zum Beispiel die Spätzle nach dem Grundrezept selbst zu machen, oder auch die Alternative „aus dem Kühlregal“ nicht unerwähnt lassen. Schupfnudel-Spieße, Maultaschen-Spieße mit Pimentos de Padron, eher klassische Flädle-Röllchen mit Lachs und Ricotta, kleine schwäbische Schlemmerbaguettes, Schinken-Käse-Hörnle und schwäbische Mini-Dinneden... ich könnte hier noch so einiges aufzählen! Die Schwarzwälder Honigmelone lässt mich schmunzeln, aber hey – warum nicht? Die Bilder zu den Rezepten machen Appetit und die Rezepte sind übersichtlich und gut strukturiert geschrieben.

Im zweiten Kapitel findet man Canapés und Aufstriche – Bessere Hälfte ist ein großer Fan von Tapas-Schnittchen und so kommt das erste Rezept das ich getestet habe auch aus diesem Kapitel. Aber dazu später. Es gibt Canapés mit Roastbeef und Balsamico Zwiebeln, mit Forellencreme, Schweinelendchen oder Schwarzwälder-Schinken Creme mit Rucola. Kleine Schnittchen bei denen man einfach zugreifen möchte und die meisten davon sind ganz unkompliziert gemacht.

Das nächste Kapitel ist besonders hübsch angerichtet – es geht um Leckereien „Aus dem Glas“. Ich finde kleine Gläschen immer ansprechend und sie bieten einem die Möglichkeit auch Salate als Tapas und Fingerfood anzurichten. Was erwartet euch hier? Wir haben unter anderem einen Maultaschensalat mit Schnittlauch-Vinaigrette, einen klassischen schwäbischen Kartoffelsalat mit Mini-Saitenwürstle, Gurkensalat mit Forellenfilets – das war dann gleich das zweite leckere Rezept das ich getestet habe, Linsen-Spätzle Salat und schwäbischer Wurstsalat... hier finden sich Klassiker im Gläschenformat.

Es folgt ein Kapitel mit Mini Burgern – natürlich mit allem drum und dran, Buns, Saucen, Chutneys, Burgern mit Fleischküchle, Fleischkäse, Pulled Pork oder Würstle. Ein bunter Mini-Mix.

Und weil Desserts wohl in keinem Kochbuch fehlen dürfen gibt es zum Abschluss ein süßes Finale – mich lachen da besonders das Schwarzwälder-Kirsch-Trifle aus dem Glas, die Nuss-Ruggele, die Träuble-Tartelettes, kleine Apfelkuchen Muffins mit Streuseln und die super süßen Mini-Gugelhupfe an. Wer möchte da nicht naschen?

Mein Fazit – das Buch „Fingerfood schwäbisch gut“ bietet eine Menge Rezepte die wirklich für Fingerfood und Buffet geeignet sind. Zum Teil rein schwäbische Klassiker im Mini-Format, zum Teil

mit modernem Einfluss und wirklich neu interpretiert. Tapas Fans werden hier auf jeden Fall eine Menge Ideen finden und auch für das nächste Geburtstagsbuffet gibt es einiges an Inspiration. Ich werde sicher noch viele Rezepte aus diesem Buch ausprobieren!

*** Das Buch "Fingerfood schwäbisch gut" wurde mir freundlicherweise vom Ulmer Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*

MEIN REZEPT IM TEST: SCHWARZWÄLDER-SCHINKEN-CREME MIT RUCOLA

Bei uns gab es die kleinen Canapés als leckeres Abendbrot, genau das Richtige für einen der letzten warmen Sommerabende auf der Terrasse! Ich habe dafür ein paar Scheibchen von diesem Roggenmischbrot verwendet und finde, dass ein kräftiges Brot super passt. Körnerbaguette, Schwarzbrot oder Pumpernickel sind hier also die passende Basis.



ZUTATEN FÜR 7-8 CANAPÉS / CA. 350-400G CREME:

100g Schwarzwälder Schinken (am Stück)

25g Rucola

1 (kleine) Knoblauchzehe

30g (6-7 Stück) halbtrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

150g Magerquark

75g Crème fraîche

Pfeffer & Salz

8 Scheiben / Scheibchen Brot nach Wahl

ZUBEREITUNG:

Den Schinken bei Bedarf von der Schwarte befreien und klein würfeln, den Rucola und den Knoblauch fein hacken. Die Tomaten über dem Glas etwas abtropfen lassen und dann ebenfalls in kleine Stücken schneiden.

Eine kleine Portion Schinkenwürfel und gehackten Rucola für die Deko beiseite stellen.

Quark und Crème fraîche verrühren, Rucola, Knoblauch und Schinken untermengen und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ich habe das Brot an dieser Stelle noch kurz angetoastet.

Die Creme großzügig auf die Canapés verteilen und mit den verbliebenen Schinkenwürfeln und dem fein gehackten Rucola bestreuen.



Die Canapés sofort servieren – die Tomaten geben dem Ganzen eine tolle mediterrane Note die

super zum Schwarzwälder Schinken passt.

Greift zu!

