

TIPPS FÜR EINE GUTE VORBEREITUNG

Eine gute Vorbereitung ist eine wichtige Voraussetzung für ein gelungenes und entspanntes Festessen. Je besser Sie als Gastgeberin und Gastgeber vorbereitet sind, umso mehr können Sie die Gastgeberrolle wahrnehmen und den Anlass zusammen mit Ihren Gästen geniessen.

Planung und Einkauf

Den Grundstein bilden die Auswahl der Rezepte und die Menüzusammenstellung: Servieren Sie eine Vorspeise oder einen Salat, einen Hauptgang und ein Dessert. Die Vorspeise kann auch eine Suppe sein. Vermeiden Sie zu aufwendige Menüs, sehr schnell können Sie sich und Ihre Gäste überfordern.

Lesen und studieren Sie die Rezepte ganz genau, bevor Sie anschliessend eine Einkaufsliste erstellen. Der Metzger vakuumiert Ihnen das Fleisch gern, falls Sie die Einkäufe 2–3 Tage im Voraus tätigen.

Tisch decken und Dekoration

Machen Sie sich im Vorfeld Gedanken über Geschirrauswahl und Tischdekoration. Stellen Sie das Material so weit bereit, dass Sie einen halben Tag vor dem Essen mit dem Aufdecken und Dekorieren des Tisches beginnen können.

Denken Sie daran, dass während des Essens Platten, Schüsseln oder ein Rechaud Platz auf dem Tisch brauchen. Achten Sie darauf, dass die Dekoration den Augenkontakt und die Bewegungsfreiheit Ihrer Gäste nicht einschränkt; weniger ist oftmals mehr.

Mise en place und Vorbereitung

Damit auch die Gastgeber die Festtage geniessen und entspannt am Tisch sitzen, lassen sich fast alle Rezepte in diesem Buch vorbereiten. Hinweise im Rezept beachten. Vorbereitete Gerichte immer im Kühlschrank zugedeckt aufbewahren.

Fleischgerichte

Grosse Fleischstücke ca. 1 Std., kleine Fleischstücke ca. 30 Min. vor dem Zubereiten (braten, niedergaren) aus dem Kühlschrank nehmen.

Grössere Fleischstücke (z. B. Filet im Teig, Lammkrone) vor dem Tranchieren ca. 10 Min. stehen lassen. Dadurch verteilen sich Temperatur und Saft gleichmässig im Fleisch, es verliert beim Tranchieren weniger Saft. Hinweise im Rezept beachten.

Bei den Gerichten im Kapitel «Raffiniertes im Teig» sind leichte Beilagen (z. B. Salate, Saisongemüse) ausreichend. Zu rustikalen Gerichten (z. B. Schinken im Teig) passt auch ein währschafter Kartoffelsalat.

Die Filets im Blätterteig ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie zudecken, um den Teig vor zu starker Bräunung zu schützen.

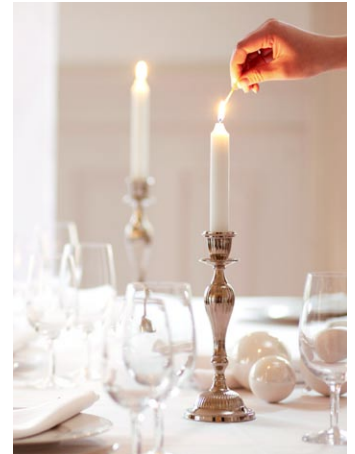
Die Gerichte können nach dem Backen ca. 15 Min. auf dem Tranchierbrett ruhen. Die im Teig gestaute Hitze hält das Fleisch heiss.

Saucen

Tipps rund ums Vorbereiten der Saucen zu Fondue chinoise und Tischgrill finden Sie auf der nächsten Seite. Warme Saucen: Beachten Sie die Vorbereitungstipps im Rezept.

Desserts

Die meisten Desserts aus diesem Buch lassen sich vorbereiten. Kombinieren Sie Ihre Lieblingsrezepte zur ganz persönlichen Dessertvariation. Für Probiererli richten Sie die Desserts in kleinen Portionen an (z. B. in Gläsern). Beachten Sie die Kombinationstipps in den Rezepten.



TIPPS RUND UM SAUCEN

Es empfiehlt sich, die Saucen farblich und geschmacklich aufeinander abzustimmen. Neben Mayonnaise-Saucen auch leichte Saucen servieren.

Berechnung

Saucenmenge pro Person: ca. 1½ dl

– Als Faustregel gilt: eine Sorte Sauce pro Person (z. B. 4 Personen, 4 Saucen).

Vorbereitung

- Für Mayonnaise-Saucen immer nur frische Eier verwenden.
- Die Saucen lassen sich ca. ½ Tag im Voraus zubereiten.
- Gekochte Saucen lassen sich am Vortag zubereiten.
- Den Schüsselrand mit einem feuchten Haushaltspapier reinigen.
- Vorbereitete Saucen immer zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Dies ist besonders wichtig bei Mayonnaise-Saucen, da sie rohe Eier enthalten.
- Alle Saucen in diesem Buch werden kalt serviert. Die gekochten Saucen können auch warm serviert werden.

Aufbewahrung und Weiterverwendung

- Resten von Saucen mit rohen Eiern, Knoblauch oder Zwiebeln nicht aufbewahren!
- Alle anderen Saucen zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 1 Tag. Ausnahme: gekochte Saucen ca. 2 Tage.
- Die leichten Saucen und die asiatischen Saucen, die gekühlt aufbewahrt wurden, lassen sich am nächsten Tag für eine Salatsauce verwenden.
- Die leichten, fruchtigen und exotischen Saucen können am nächsten Tag zu kaltem Schinken oder Käse (z. B. bei einem Brunch) serviert werden.
- Die asiatischen Saucen können am nächsten Tag mit Gemüsestängeli zum Aperitif serviert werden.

Beilagen zu Fondues und Tischgrill

- Gemüse (z. B. Cherry-Tomaten, Gurken, Peperoni)
- Essigkonserven (z. B. Champignons, Essiggurken, Maiskölbchen, Mixed-Pickles, Silberzwiebeln)
- Senffrüchte
- Ananas
- Reis (z. B. Trockenreis, Wildreis-Mix, Basmati- oder Parfümreis)
- Pommes Chips
- Gemüse-Chips
- verschiedene Brotsorten (z. B. Baguette, Olivenbrot)



Hinweis

Die Saucen in diesem Buch passen zu Tischgrill, Fondue chinoise und Fondue bourguignonne, aber auch zu den Fleischstücken aus dem Kapitel «Raffiniertes im Teig», zu Gemüsestängelchen, Grilladen, Gschweltn und Käse.