GESELLIGE KLEINIGKEITEN

Ob Gartenparty, gemütlicher Brunch oder sprudeliger Apéro: Wir lieben kleine Köstlichkeiten, die wir unseren Gästen auftischen und die ohne Besteck vernascht werden können. Im Sommer machen wir es uns dabei gerne besonders leicht und greifen zu flotten Fertigteigen, die unkomplizierten und abwechslungsreichen Genuss garantieren.

Rezepte: Charlotte Cerny **Fotos:** Barbara Eidler-Ster

Tacos mit BBQ-Chicken und Rotkrautsalat

24 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden

1 Pkg. Flammkuchenböden *(4 Stück, 340 g)*
2 Hühnerbrüste *(je 250 g; ohne Haut und Knochen)*
1 TL Knoblauchpulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Öl
4 EL BBQ-Sauce
20 g Koriander *(gehackt)*

ZWIEBEL-QUICK-PICKLE
2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
2 EL weißer Balsamico

ROTKRAUTSALAT
400 g Rotkraut
300 g Karotten
1 Zwiebel
Saft von 1 Orange
Saft von 1 Zitrone
2 TL Honig
1 Chili *(gehackt)*
4 EL Koriander *(gehackt)*

Salz, Pfeffer

1 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost vorbereiten. Aus jedem Flammkuchenboden 6 Scheiben (Ø ca. 9 cm) ausstechen. Scheiben auf dem Rost über jeweils 2 Gitterstäbe hängen, dabei ein wenig Abstand halten. Gitterrost mit den Teigscheiben ins Rohr (mittlere Scheine) schieben und ca. 9 Minuten backen. Herausnehmen, Rost umdrehen, Tacos behutsam lösen und auskühlen lassen.
2 Temperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren. Hühnerbrüste mit Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. Im Öl rundum scharf anbraten und auf ein Blech legen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit 2 Gabeln in Stücke zupfen und mit der BBQ-Sauce vermischen.
3 Für das Quick-Pickle Zwiebeln schälen und fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Für den Salat Kraut fein schneiden. Karotten reiben. Zwiebel schälen und fein schneiden. Alle Zutaten verrühren und abschmecken.
5 Tacos mit Rotkrautsalat, Huhn und Zwiebeln füllen und mit Koriander bestreuen.





Tacos mit BBQ-Tofubällchen

24 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden

1 Pkg. Flammkuchenböden
(4 Stück, 340 g)

TOFUBÄLLCHEN
250 g Tofu
1 kleine Zwiebel
1 kleines Stück Ingwer
3 EL Paradeismark
60 g glattes Mehl
3 EL BBQ-Sauce
5 EL Petersilie *(gehackt)*

KRÄUTERSALAT
80 g Kräuter
(Petersilie, Minze, Koriander)
4 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
100 g Granatapfelkerne

Salz, Pfeffer, Olivenöl

1 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost vorbereiten. Aus jedem Flammkuchenboden 6 Scheiben (Ø ca. 9 cm) ausstechen. Scheiben auf dem Rost über jeweils 2 Gitterstäbe hängen, dabei ein wenig Abstand halten. Gitterrost mit den Teigscheiben ins Rohr (mittlere Scheine) schieben und ca. 9 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen, Rost umdrehen, Tacos behutsam lösen und auskühlen lassen.

2 Für die Bällchen Tofu trockentupfen und grob raspeln. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Tofu, Zwiebel, Ingwer, Paradeismark und Mehl vermischen und verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Masse zu Bällchen (18 g) formen und in 4 EL Olivenöl rundum braten. BBQ-Sauce und Petersilie zugeben.

4 Kräuter zerzupfen, mit Olivenöl, Zitronensaft und Granatapfelkernen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Tacos mit Kräutersalat und Tofubällchen füllen.

WERBUNG

TANTE FANNY FLAMMKUCHENBÖDEN

Die frischen Flammkuchenböden von Tante Fanny, Klassik oder 100% Dinkel, sorgen für knusprige Abwechslung am Speiseplan. Die Teigböden kommen mit nur wenigen Zutaten aus und sind extra dünn. Nach Herzenslust und kreativ belegt, egal ob herzhaft oder süß sind die Flammkuchenböden ofenfrisch im Nu fertig und bereit zum Genießen. *Fannytastisch einfach! Fannytastisch gut!*



Tostadas mit Avocadocreme & Lachs-Limetten-Tatar

12 Stück
ZUBEREITUNG: ca. 1 Stunde

1 Pkg. Flammkuchenteig *(260 g)*
2 Pkg. Gartenkresse

TATAR
350 g Lachsfilet *(ohne Haut und Gräten)*
1 Jalapeño
1 Midi-Gurke
2 EL Schnittlauchröllchen
Schale und Saft von
1 Bio-Limette
1 EL Sriracha *(optional)*
2 EL Olivenöl
1 EL grober Senf

AVOCADOCREME
2 reife Avocados *(je 90 g)*
100 ml Buttermilch

Salz, Pfeffer

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in 12 Rechtecke (10 x 8 cm) schneiden, auf das Blech legen, mit einer Gabel in kurzen Abständen einstechen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2 Für das Tatar Lachsfilet klein schneiden. Jalapeño und Gurke klein schneiden. Alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Für die Creme Avocados halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen, klein schneiden, mit der Buttermilch pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen. Kresse abschneiden.
4 Avocadocreme auf die Tostadas dressieren. Lachstatar und Kresse darauf verteilen und mit Paradeiser-Kaviar (siehe Rezept rechts) garnieren.

PARADEISER-KAVIAR

ZUBEREITUNG: ca. 20 Minuten
ZUM TIEFKÜHLEN: ca. 45 Minuten

Ca. 400 ml neutrales Pflanzenöl
200 ml Paradeisersaft
1 TL Tabasco
3 g Agar Agar

Salz

1 Öl in ein hohes Gefäß (Glas, Messbecher) füllen und ca. 45 Minuten tiefkühlen.
2 Paradeisersaft, Tabasco, 1 Prise Salz und Agar Agar aufkochen und 2 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, in eine Spritzflasche mit kleiner Öffnung füllen und langsam ins Öl gleiten lassen.
3 Kaviar in einem Sieb abtropfen lassen, Öl dabei auffangen (es kann weiterverwendet werden).





Tostadas mit gebratenen Zucchini & Burrata

12 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

1 Pkg. Flammkuchenteig *(260 g)*
2 mittlere Zucchini *(gelb, grün; gesamt 400 g)*
200 g Burrata

ZITRONENDRESSING
2 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
1 TL Honig
1 TL Dijon-Senf
1 kleiner Chili *(gehackt)*
1 EL Basilikum *(gehackt)*

Salz, Pfeffer, Olivenöl

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in 12 Rechtecke (10 x 8 cm) schneiden, auf das Backblech legen, mit einer Gabel in kurzen Abständen einstechen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2 Zucchini in Scheiben schneiden und in Olivenöl beidseitig goldbraun braten. Burrata abtropfen lassen und in 12 Stücke zupfen.
3 Für das Dressing die Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Tostadas mit Burrata und Zucchinischeiben belegen, mit dem Dressing beträufeln und mit dem Gurken-Basilikum-Kaviar (siehe Rezept rechts) garnieren.

GURKEN-BASILIKUM-KAVIAR

ZUBEREITUNG: ca. 20 Minuten
ZUM TIEFKÜHLEN: ca. 45 Minuten

Ca. 400 ml neutrales Pflanzenöl
400 g Gurken
20 g Basilikum
3 g Agar Agar

Salz, Pfeffer

1 Öl in ein hohes Gefäß (Glas, Messbecher) füllen und ca. 45 Minuten tiefkühlen.
2 Gurken entsaften (ergibt ca. 200 ml Gurkensaft), mit Agar Agar aufkochen und 2 Minuten köcheln. Gurkensaft und Basilikum grob pürieren, durch ein feines Sieb passieren, salzen, pfeffern und in eine Spritzflasche mit kleiner Öffnung füllen.
3 Mischung langsam ins Öl gleiten lassen. Kaviar in einem Sieb abtropfen lassen, Öl dabei auffangen (es kann weiterverwendet werden).

Upside down Käse-Harissa-Tarts mit Paradeisern

12 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 40 Minuten

1 Rolle frischer Blätterteig *(270 g)*
2 Rollen Kräuter-Ziegenkäse *(je 100 g; siehe Tipp)*
50 ml Olivenöl
50 g Honig
50 g Harissa

GARNITUR
2 mittlere Paradeiser *(Ochsenherzen)*
2 mittlere gelbe Paradeiser
2 EL Thymianblättchen

Salz, Pfeffer

1 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2 Jede Frischkäserolle in 6 Scheiben schneiden. Olivenöl und Honig in Form von 12 Scheiben auf dem Backpapier verteilen, Käsescheiben darauf legen, mit einem Tupfen Harissa bestreichen, salzen und pfeffern. Blätterteig in 12 Rechtecke schneiden, den Rand eindrehen und auf den Käse legen. Tarts im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten goldbraun backen.
3 Für die Garnitur Paradeiser in je 6 Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne beidseitig kurz braten.
4 Tarts aus dem Rohr nehmen, überkühlen lassen, vom Backpapier lösen, wenden und mit Paradeiserscheiben und Thymian garnieren.

TIPP
Nicht jeder Ziegenkäse ist geeignet, darauf achten, dass er back- und bratfähig ist.





Blätterteig-Törtchen mit Himbeer-Sekt-Creme

16 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden

2 Rollen Butter-Blätterteig *(je 270 g)*

CREME
250 ml Schlagobers
200 g Himbeeren
175 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zitronenschale
50 ml Sekt

DEKO
350 g frische Früchte und Beeren

Öl, Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinform mit Öl ausstreichen.
2 Blätterteig aufrollen und 16 Scheiben (Ø ca. 9,5 cm) ausstechen. In die Muffinförmchen legen und mit einer Gabel in kurzen Abständen einstechen. Aus Backpapier 16 Quadrate ausschneiden, auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 25 Minuten blindbacken.
3 Herausnehmen und auskühlen lassen.
4 Für die Creme Obers aufschlagen. Himbeeren in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken und mit den übrigen Zutaten verrühren. Obers unterheben. Creme in die Blätterteigschälchen füllen und mit Obst garnieren.

Schlumberger SEIT 1842

WERBUNG

FRÜHLINGSPRICKELN IN ROSÉ
Malerische Hibiskusblüten, anmutige Schmetterlinge und gemütliche Hummeln: diese zarten Boten des Frühlings schmücken die diesjährige Spring Edition von Schlumberger und begleiten damit das sanfte Erwachen der Natur. Das Motiv der aktuellen Edition ist direkt auf die Flasche gedruckt und macht sie so zu einem unvergleichlichen Sammlerstück. Ein Must-Have für alle Rosé-Liebhaberinnen! Erhältlich ist die neue Limited Edition für kurze Zeit im gut sortierten Lebensmittelhandel, sowie im Schlumberger Online-Shop.
Weitere Informationen unter: www.schlumberger.at/sparklingspring



Feta-Thymian-Mascherl



10 Stück
ZUBEREITUNG: ca. 1 Stunde

150 g Butter *(zerlassen)*
1 mittleres Ei
150 g Feta
1 Pkg. Filo- und Yufkateig *(250 g)*
4 EL Thymianblättchen

ZUM FERTIGSTELLEN
1 Dotter
2 EL Sesam *(hell)*
1 EL Sesam *(dunkel)*
2 TL Honig

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. 2 Küchentücher mit Wasser befeuchten. Butter und Ei mit dem Stabmixer cremig aufmixen. Feta horizontal halbieren und in 20 ca. 2 x 3 cm große Stücke schneiden.
2 Filoteig aufklappen und von jedem Teigblatt einen 2 cm breiten Streifen abschneiden. Restliche Teigblätter halbieren, sodass jeweils 2 Rechtecke entstehen. Streifen und Rechtecke mit einem feuchten Tuch abdecken.
3 Das zweite feuchte Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, ein Teigblatt darauflegen, mit der Butter-Ei-Mischung bestreichen, zweites Teigblatt darauflegen und bestreichen. Mittig zusammenschieben, damit eine Maschenform entsteht. Links und rechts mit etwas Thymian und je einem Stück Feta belegen. Teig über den Feta rundum einschlagen.
4 Einen Teigstreifen mit der Butter-Ei-Mischung bestreichen und mittig um die Mascherl wickeln. Auf das Blech legen. Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen.
5 Dotter verquirlen, Mascherl damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit Honig beträufelt servieren.

Sehen Sie hier, wie die Mascherl geformt werden. *GUSTO.at/fetamascherl*

WERBUNG

TANTE FANNY FILO- & YUFKATEIG

Die hauchdünnen Teigblätter des Tante Fanny Filo- und Yufkateigs sind eine zart-feine Teigdelikatesse und öffnen Tür und Tor für allerlei kreative Rezeptideen – von orientalischen Köstlichkeiten bis zu kreativen Eigenkreationen. *Einfach nach Lust und Laune füllen, ab in den Ofen und die unvergleichlichen zart-knusprigen Teigschichten genießen.*



Alle weiteren Infos finden Sie auf www.tantefanny.at





WERBUNG

KÖSTLICH, LEICHT & FRISCH: PERFEKTE FRÜHLINGS-SNACKS

Schnelle und einfache Kleinigkeiten, ideal für die schöne Jahreszeit – das war der Fokus des neuen GUSTO Woman Night Koch-Workshops mit leckeren Tante Fanny-Teigen und dem ein oder anderen Gläschen Schlumberger Sekt.



Es gab Grund anzustoßen: Zwanzig kochbegeisterte Gewinnerinnen hatten die Chance, an dem Woman Night Koch-Workshop von Tante Fanny, Schlumberger, Mozart Likör und GUSTO teilzunehmen.

Nach einem gemütlichen Empfang mit der „Sparkling Spring" - Edition von Schlumberger begrüßte Chefredakteurin Susanne Jelinek die Runde und erklärte, welchen Platz Fertigteige von Tante Fanny sowohl in privaten als auch professionellen Küchen haben. Denn egal ob Hobby- oder Profi-Koch, manchmal muss es schnell gehen, und mit Tante Fanny-Teigen sind keine Abstriche bei Qualität und Geschmack nötig. Daraufhin folgten eine kleine Stärkung und die Möglichkeit, sich in der Mädelsrunde kennenzulernen und auszutauschen. In Kleingrüppchen machten sich die Workshop-Teilnehmerinnen motiviert und gut gelaunt ans Werk. Mit der Unterstützung der GUSTO- und Tante Fanny-Experten wurde die Showküche schnell mit köstlichen Gerüchen gefüllt – von würzigen Snacks bis zu süßen Leckereien war alles dabei.

Kleine, aus Flammkuchenboden ausgestochene Kreise verwandelten sich in wenigen Minuten in handliche Tacos. Die zwei Füllungsvarianten, mit Hühnerbrust und Tofubällchen, sorgten für noch mehr Abwechslung. Auf der Nachbar-Kücheninsel wurden indessen Tostadas aus Flammkuchenteig geschnitten und mit frischer Avocadocreme und Lachs-Limetten-Tatar beziehungsweise Zucchini und Burrata belegt. Der beliebte Tante Fanny-Blätterteig durfte an diesem Abend natürlich auch nicht fehlen. Denn damit wurden nicht nur die saftigen Upside Down Käse-Harissa-Tarts mit Paradeisern gemacht. Auch die köstlichen Blätterteig-Törtchen mit Himbeer-Sekt-Creme basierten darauf. Die herzhaften Feta-Thymian-Mascherl



FOTOS: BARBARA STER



wurden währenddessen von anderen Teilnehmerinnen mit Filo- und Yufkateig angefertigt.

Spannend ging es weiter, denn die fertig gekochten Gerichte wurden nun von der GUSTO-Fotografin Barbara Ster perfekt inszeniert und abgelichtet. Zwischen dem Blitzlichtgewitter konnten die Teilnehmerinnen erleben, wie die Rezepte, die sie immer in den GUSTO-Magazinen sehen, entstehen. Nach den letzten Bildern war es endlich so weit – die leckeren Kreationen durften genossen werden. Durch die handliche Größe und die kleinen Portionen war es leicht, sich durch die ganze Varietät zu probieren und dabei noch gemütlich beisammen zu sein. Der Abend klang weiter mit einem Piña Colada mit der neuen Sorte „Mozart Coconut" von Mozart Likör aus.

Während alle Gerichte der Woman Night in dieser Ausgabe zu finden sind, gibt es von GUSTO oder auf **www.tantefanny.at** noch viele weitere Inspirationen für jede Jahreszeit. Aber auch kreative Experimente mit den eigenen Lieblingszutaten gelingen mit den Tante Fanny-Frischteigen als Basis einfach!

