

DAS AUGE ISST MIT

Ob für sich selbst oder Gäste hergerichtet: Wenn uns der Anblick des Essens ein kleines (oder großes) Wow entlockt, greift man noch lieber zu. Wir zeigen Ihnen, mit welchen Kniffen Sie Brunch, Brotzeit und Apéro besonders machen.

Tipps & Texte: Charlotte Cerny & Susanne Jelinek **Fotos:** Barbara Eidler-Ster

In jeder GUSTO-Ausgabe verraten wir Ihnen ein sogenanntes „Wow-Rezept", das Ihre Gäste zum Staunen bringt. Dieses Mal setzen wir den Wow-Faktor nicht mit einem Rezept, sondern mit Tipps und Tricks um, die aus Brunch, Brotzeit & Co einen Hingucker machen.
GUSTO-Chefredakteurin Susanne Jelinek erzählt diesbezüglich gerne von den Brötchen, die ihre Eltern früher für sie zubereitet haben: Mit Senf, Ketchup, Gurkerln & Ähnlichem wurden stets Gesichter, Herzen und andere Verzierungen gestaltet. Nichts Aufwendiges, aber so liebevoll gemacht, dass sie sich jedes Mal darüber freute. „Diese Brote waren Teil der Liebessprache in meiner Familie", sagt sie. „Gab es etwa einmal Streit, konnte es sein, dass plötzlich wortlos ein Tablett mit solchen Brötchen und einem Tee im Zimmer stand, und ich wusste, dass alles wieder gut war." Im Gegenzug wachte sie als Kind an Sonntagen gerne früh auf und richtete ein ebenso detailverliebtes Frühstück für die Familie her. Noch heute ist sie überzeugt, dass es solche Kleinigkeiten sind, die einen Unterschied machen – egal, ob wir Essen für uns selbst oder für Gäste vorbereiten. Um Perfektion geht es dabei nicht, wie sie schon in ihrem Sommer-Editorial auf S. 3 geschrieben hat, sondern um Ideen und Freude am Gestalten. Eben diesen haben wir uns in der GUSTO-Küche bei einem Workshop mit Leserinnen und Lesern gewidmet, den wir zusammen mit dem Aufstrichspezialisten Argeta veranstaltet haben. Die besten Tricks des Abends zeigen wir Ihnen auch hier.



HINGUCKER-TELLER & FLOTTER SNACK

Aufstrich in einen Dressiersack füllen, Tupfen in einem Kreis aufspritzen und mit dem Rücken eines Löffels die Tupfen Richtung Mitte streichen *(siehe oben)*.
Schneller Snack: Ein rundes Keks mit Aufstrich bestreichen, mit einem zweiten Keks belegen und den Rand in klein gehackten Kräutern wälzen *(siehe unten)*.







VITAMINE DELUXE

Gemüse und Dip – ein Klassiker bei Buffets und Partys. Unsere Version macht daraus einen Augenschmaus: Gemüse handlich aufschneiden. Diverse Aufstriche in Schüsseln in der Mitte eines Bretts platzieren, Gemüse bunt gemischt rundum auflegen. Wichtig: Auf Farben und Abwechslung setzen.



BRETTSPIELE

Butterboards waren vor wenigen Jahren Trend, wir finden die Variante mit Aufstrichen alltagstauglicher.
Wie es geht? Ein Weiterdreh der Technik, die wir auf S. 49 beschrieben haben! Dieses Mal von links nach rechts Tupfen in einer Linie aufdressieren, verstreichen, anschließend die nächste Linie direkt darunter auftupfen. Hochwertiges Öl in die Mulden träufeln, mit Kräutern und Gewürzen bestreuen und Brot, Gemüse oder Cracker dazu reichen.



WIE ROSIG!

Den Rand eines kleinen Glases in mehreren Runden mit Wurst belegen, diese überlappend platzieren, den oberen Rand andrücken *(siehe rechts)*. Glas umdrehen, abziehen. Beim Essen das oberste Blatt herausziehen.
Für den Caprese-Kranz *(Bild oben)* geröstete Brote überlappend mit zerzupftem Mozzarella, Paradeisern und Basilikum belegen, mit Öl beträufeln und mit Gewürzen bestreuen.

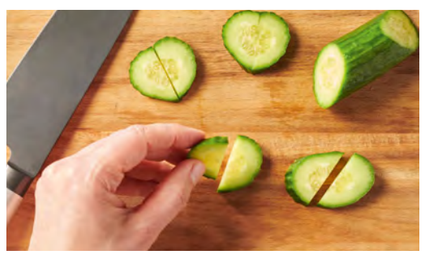






HERZEN, BONBONS & BLÜTEN

Im Kreis platzierte Granatapfelkerne wirken wie Blüten, Kräuterblättchen dazu legen.
Entkernte Olive auf einer Seite einschneiden. Wurst dreifach falten, in den Spalt schieben. Umdrehen, sodass man den Spalt nicht sieht.
Gurken oder Paradeiser quer einschneiden (um den richtigen Winkel zu finden, sich ein halbes Herz vorstellen), eine Hälfte umdrehen – schon wird daraus ein Herz.



KLEINE KUNSTWERKE

Auch hier ist ein Spritzsack Ihr bester Freund. Bagels aufschneiden und toasten. Aufstrich in einen Dressiersack füllen und Tupfen rundum aufdressieren. Schöner Twist: Mit unterschiedlichen Tüllen und Größen können Sie das Aussehen der Tupfen immer wieder variieren *(siehe unten)*.
Gemüse (etwa Gurken oder Zucchini), Lachs oder auch Wurst in schmale Längsstreifen schneiden, Gemüse eventuell nach Geschmack marinieren.
Den Belag in gewellter Form in die Tupfen stecken *(siehe weiter unten)*. Mit halbierten Paradeisern und Kräutern finalisieren *(siehe rechts)*.







WERBUNG

DER CREMIGE KULTAUFSTRICH IN DER DOSE

Beste Zutaten, ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Für jeden Anlass und Gusto gibt es den passenden Aufstrich von Paprika bis Huhn. Unser Tipp im Sommer: der mediterrane Geschmack von Argeta Thunfisch mit Thymian & Zitrone!

Mehr unter argeta.com

