

Sommer-Party-Küche



Kurs: Sommer-Party-Küche
Kurs-Nr.: 125-3054
Termin: Di. 20.05.2025 ab 17.30 Uhr
Ort: Heinrich-Roth-Realschule plus,
Montabaur
Kursleitung: Patrick George

Sommer-Party-Küche
125-3054-1
Mittwoch, 21.05.2025 ab 17.30 Uhr
Heinrich-Roth-Realschule plus,
Montabaur
Patrick George

Vorwort und Anmerkungen

Liebe Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer,

Frühling, die ersten warmen Tage sind da und es zieht uns direkt nach draußen... Wir gehen in unsere Gärten, auf den Balkon oder die Terrasse und genießen das sanfte grün und die wärmende Sonne. Das Herz freut sich, das Leben erwacht und wir freuen uns auf warme laue Sommerabende. Der warme Frühling und auch der Sommer sind die besten Zeiten unter freiem Himmel Zeit mit Familie und Freunden zu genießen. Gerne treffen wir uns, um gemeinsam zu feiern und dabei zu speisen. Doch allzu oft fehlen uns die Ideen für die sommerliche Party-Küche.

Klar ist der Sommer auch die Grillsaison! Aber oft werden Unmengen an Fleisch und Wurst auf den Grill gepackt – Fertigmarinaden ertränken das gute Stück Fleisch, überwürzte Wurst verdeckt die miserable Fleischqualität und, und, und... Heute wollen wir neue Dinge versuchen. Dabei wurde bewusst auf das „Grillen“ verzichtet und vielmehr einige interessante „Beilagen“, die auch als Hauptgerichte dienen könnten, gewählt. So wollen wir beispielsweise Brot backen oder eben auch Nachspeisen zubereiten.

Wir werden heute gemeinsam sehr viele Speisen vorbereiten, kredenzen und natürlich final auch genießen. Immer in kleinsten Portionen, sodass Ihr auch von allem probieren könnt. Dabei möchte ich Euch einige „Tipps und Tricks“ aus meinem „Koch-Leben“ mit zur Hand geben.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen viele Freude, einen kurzweiligen Aufenthalt und zahlreiche genussvolle Momente.

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

Heutige Rezepte/ Speisen:

- Currywurst „Alchemie“
- Hirse-Bällchen
- Gefüllte Zucchini
- Grill-Reste-Auflauf
- Frischer Sommersalat mit Himbeeren
- Grillgemüse
- Kartoffelsalat ohne Mayo
- Bulgursalat
- Nudelsalat mediterran
- Erdbeer-Tiramisu

Patricks Currywurst-Soße

Eine Art Schnellbau-Anleitung für Paddys Currysoße... diese Soße muss man einfach mit etwas „Gefühl“ herstellen, eine genaue Rezeptur ist schwer...

Zutaten:	ungewürzter Tomatenketchup	Tomatenmark
	Zwiebeln, fein gewürfelt	etwas Knoblauch, fein geschnitten/ gehackt
	Bananensaft	Cola (das echte Markenprodukt kein Zero o.ä!)
	Tafelessig, klar (5%)	Salz
	Curry-Pulver	Cayenne-Pfeffer
	etwas Pflanzenöl	

Zubereitungshinweise:

Da ich dieses Rezept "nach Gefühl" koche, kann ich Euch natürlich keine genauen Mengen bei den Zutaten liefern. Jedoch könnte diese Faustformeln bei der "Kalkulation" behilflich sein:

- Pro Portion brauche ich ca. 40 - 60 ml fertige Soße
- Von den Mengenverhältnissen kommen auf 2 Liter Tomatenketchup ca. 1 Tube Tomatenmark, 1,5 Liter Bananensaft und ca. 0,5 Liter Cola, sowie ein Schluck Essig. Hierbei würde ich 2-3 Zwiebeln und ca. 2-3 Knoblauchzehen nutzen.
- Bei 2 Liter Tomatenketchup (wie zuvor genannt) habe ich nachher ca. rd. 3 Liter fertige Soße.
- Ihr braucht richtig viel Curry – nicht zu sparsam sein!

Zubereitung:

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig anbraten, Tomatenmark und etwas Curry-Pulver hinzugeben. Kurz, unter Rühren, etwas anrösten lassen. Mit einem Teil des Bananensaftes ablöschen, kurz aufkochen lassen. Den Tomatenketchup hinzufügen und mit dem restlichen Bananensaft aufgießen. Erneut heiß werden lassen. Achtung - wenn die Soße "blubbert" - Verbrennungsgefahr! Daher die Soße immer vorsichtig heiß werden lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Mit Cola aufgießen, wieder heiß werden lassen. Zum Schluss mit weiterem Curry, Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Mit Essig das Süß-Sauer-Verhältnis ausbalancieren. Soße so lang simmern lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Hirse-Snack-Balls

Zutaten:	140 g Goldhirse	375 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht)
	1-2 Möhren (ca. 75 – 160 g)	40 g Brokkoli, fein gerieben
	2 Eier	1 kl. Zwiebel
	Pfeffer und Salz	evtl. Paniermehl
	Pflanzenöl	

Nach persönlichen Geschmack:

Paprikagewürz, Gemüsegewürz, Hühnchengewürz, Cayenne-Pfeffer, Knoblauch, Parmesan, Kreuzkümmel (Kumin) oder Rote Curry-Paste – probiert es aus!

Zubereitung:

Hirse waschen, mit Wasser und Gemüsebrühe in einen Topf geben und 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Brokkoli waschen, abtropfen lassen, ganz fein hacken (oder reiben) und in eine große Schale geben. Die Möhren schälen und in die Schale raspeln. Dann die Zwiebel ganz fein hacken und zu den anderen Zutaten geben. Die Eier hinzufügen.

Die Hirse vom Herd nehmen und mit Deckel 10 Minuten quellen lassen.

Die Hirse zu den anderen Zutaten unterheben und alles gut vermengen, dann nach Lust und Laune würzen. Die Masse zu Bällchen/ Frikadellen formen. Wenn diese zu wenig Bindung haben sollten, nach und nach Paniermehl hinzufügen. Die Bällchen mit etwas Öl bestreichen und auf dem Grillrost oder besser in einer Grillschale von allen Seiten knusprig grillen.

Gefüllte Zucchini **(ca. 2 Portionen)**

Zutaten:	1 Zucchini	5 Champignons
	1 Pck. Schafskäse/ Feta	1 Knoblauchzehen
	etwas Petersilie	Salz und Pfeffer
	etwas Olivenöl	

Zubereitung:

Die Zucchini halbieren und aushöhlen. Champignons und Schafskäse in kleine Stücke schneiden, die Petersilie hacken und alles vermengen. Ein wenig salzen, pfeffern, Öl hinzugeben und den Knoblauch entweder gehackt oder gepresst dazugeben.

Die Zucchini mit der Masse füllen und auf dem Grillrost langsam grillen.

Grill-Reste-Auflauf
(ca. 4 Portionen)

Zutaten:	n. B. Grillfleischreste/ Steaks	150 g Nudeln
	1 Zwiebel	1 kl. Dose Champignons
	1 Schuss Rotwein	70 g Tomatenmark
	100 ml Sahne	1 EL Butter
	100 g Käse, geriebener	3 EL Naturjoghurt
	3 EL Ketchup	1 Msp. Cayennepfeffer
	n.B. 1 Msp. Kreuzkümmel	1 Salz & Pfeffer
	etwas Gemüsebrühe oder Wasser	

Zubereitung:

Zwiebel grob hacken und anschließend in Butter in einer großen Pfanne anschwitzen. Danach das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem großzügigen Schuss Wein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Sahne und Joghurt einrühren, Champignons (mit dem Sud), etwas Brühe und Ketchup hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, n.B. Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen, alles gut umrühren und beiseitestellen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Währenddessen die Grillfleischreste in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Sämtliche Zutaten mischen, hineingeben, mit Reibekäse bedecken und 30 Min. bei 180 °C überbacken.

Frischer Sommersalat mit Himbeeren
(ca. 4 Portionen)

Zutaten:	2 EL Balsamico	4 EL Apfelessig
	2 EL Honig	12 EL Pflanzenöl
	1 TL Senf, süßer, bayrischer	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
	etwas Salz	250 g Blattsalat, gemischt
	3 Rispentomaten	½ Bund Radieschen
	1 Möhre	½ Salatgurken
	1 Paprikaschoten, grün	1 Schälchen Himbeeren

Zubereitung:

Die Salate waschen, die Radieschen und die Möhre in dünne Scheiben, die Gurke (entkernen) in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln und entkernen, in kleine Würfelschneiden, die Paprika in kleine Stücke schneiden und alles zusammen in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing Balsamico, Apfelessig, Honig, Pflanzenöl und den süßen Senf in einen Saucenshaker geben und viel schwarzen Pfeffer und etwas Salz hinzufügen. Kräftig durchschütteln oder mit einem Mixstab monieren. Die Himbeeren und das Dressing über den Salat geben und servieren.

Pfannen- bzw. Grillgemüse
(ca. 3-4 Portionen)

Zutaten:

2 kleine Zucchini	2 Paprikaschoten, rot und gelb
1 Zwiebeln	2 Kartoffeln
120 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	Salz
n.B. weitere mediterrane Kräuter	

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen. Die Zucchini und die Zwiebel in Scheiben schneiden (ca. ½ cm dick). Die Paprikaschoten vierteln und die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln.

Das Olivenöl in einer Schüssel mit zerdrücktem Knoblauch, Salz (nach Geschmack) und gehackten Kräutern mischen. Das Gemüse dazugeben und ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Dabei mehrmals gut umrühren.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin (ohne Marinade) ausbacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelsalat (ohne Mayo)
(4 Portionen)

Zutaten:

1.000 g Kartoffeln, festkochend	4 EL Petersilien-Pesto
4 EL Olivenöl	Salz & Pfeffer
2-3 Frühlingszwiebeln (in Ringen)	

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser garen. Gut ausdämpfen lassen - noch besser sind Kartoffeln vom Vortag. Die ausgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Ringe der Frühlingszwiebel und das Pesto darüber geben und etwas einziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Olivenöl dazugeben und nach Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienpesto
(ca. 8 Portionen)

Zutaten:

75 g Petersilie	2 Zehen Knoblauch (n.B. auch mehr)
80 g Pinienkerne (oder Cashew)	65 g geriebener Parmesan
ca. 150 ml Olivenöl	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pinienkerne leicht anrösten. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren. Anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Knapp eine Tasse Olivenöl langsam dazugießen, bis die Paste bindet und glatt wird.

Pesto in eine Schüssel löffeln, restliches Olivenöl dazugeben, zudecken und kühlstellen.

Bulgursalat
(ca. 8 Portionen)

Zutaten:	1 Pkt. Bulgur	250 g Schafskäse oder Feta
	3 Fleischtomaten	100 g Oliven
	n. B. Lauchzwiebeln	n. B. Petersilie, glatte
	Essig (Weißweinessig)	Öl
	etwas Tomatenmark	Salz & Pfeffer
	n.B. Cayennepfeffer	

Zubereitung:

Bulgur lt. Packungsanweisung zubereiten (es gibt verschiedene Arten der Zubereitung!).

Schafskäse gut zerbröseln, Tomaten (wahlweise auch ohne Innenleben), Oliven sehr klein würfeln, Lauchzwiebeln und Blattpetersilie fein hacken.

Weißweinessig, Öl und Tomatenmark vermischen. Den Bulgur dazu geben und gut unterheben. Die übrigen Zutaten dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mediterraner Nudelsalat
(ca. 4 Portionen)

Zutaten:	250 g Penne oder andere Nudeln	50 g Pinienkerne (oder Cashew)
	etwas Rucola	100 g getrocknete Tomaten in Öl
	200 g Mozzarella	150 g Parmaschinken
	Salz und Pfeffer	

Für das Dressing:

70 ml Olivenöl extra vergine	3 EL Balsamico
1 Zehe Knoblauch	1 TL Pesto
1 TL Senf	1 TL Honig

Topping:

etwas frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Nudeln kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anbräunen. Rucola gut waschen, trockenschleudern und etwas kleiner schneiden. Die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und wie den Mozzarella und den Parmaschinken klein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, salzen und pfeffern.

Öl, Essig, klein gehackte oder gepresste Knoblauchzehe, Pesto, Senf und Honig miteinander vermischen und kurz vor dem Essen über den Salat geben. Alles noch einmal gut durchmischen und mit dem geriebenen Parmesan garnieren.

Erdbeer-Tiramisu

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 150 ml Orangensaft (am besten frisch gepresst)
4 EL Zucker
1 Schuss Alkohol (z.B. Rum)
750 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
500 g Mascarpone
250 ml Schlagsahne
250 ml Eierlikör
200 g Puderzucker
ca. 300 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Orangensaft mit 1 EL Zucker und dem guten Schuss Alkohol aufkochen, Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Einige Erdbeeren (die nicht so schönen Stellen und die angedrückten Fruchtstellen) zur Seite stellen, hieraus wird eine Erdbeersoße für das Topping hergestellt. Vanilleschote längs aufschlitzen. Mark herausschaben.

In der Zwischenzeit Sahne aufschlagen, mit Zucker, Eierlikör und Mascarpone aufrühren.

Eine rechteckige Form mit der Hälfte des Löffelbiskuits, der zuvor im Orangensaft getränkt wurde, auslegen.

Erdbeerscheiben darauf verteilen. Mit der Hälfte der Mascarpone-Creme bestreichen. Übrige, zuvor im

Saft getränkte Löffelbiskuits darauflegen. Eine weitere Lage Erdbeerscheiben darauflegen und übrige Mascarponecreme hierauf verteilen.

Abgedeckt min. 1-2 Stunden kaltstellen.

Aus den zur Seite gestellten Erdbeeren eine Erdbeersoße herstellen. Dazu etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren. Wenn der Zucker flüssig ist, die Erdbeeren hinzugeben. Wer möchte flambiert das Ganze kurz durch Zugabe von Rum o.ä. Mit Flüssigkeit (O-Saft, Wein, o.ä.) angießen, damit sich der Zucker löst. Das Ganze so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas dickflüssiger ist. Etwas abkühlen lassen und in ein Mixbehälter geben und mit dem Mixstab fein zu einer Soße zerkleinern. Ebenfalls kalt stellen.

Vor dem Servieren die Erdbeersoße als Topping über die Tiramisu gießen. Wer möchte kann nun noch ein paar Pistazienkerne oder Mandelscheiben darüber streuen.