

Buchvorstellung: „Dinner Party - Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild



Buchvorstellung: „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild

Es gibt wieder Lesefutter! Heute mal wieder aus dem Callwey Verlag. Bei dem Buch „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild hatte ich als Lektorin meine Finger im Spiel und das Projekt hat mir soviel Spaß gemacht, dass ich euch das Buch hier nicht vorenthalten möchte.

Das Konzept ist durchaus etwas Besonderes, denn der australische Spitzenkoch Martin Benn hat mit seiner Frau Vicki Wild Menüs für Dinnerpartys zusammengestellt, die er regelmäßig mit Freunden und Familie feiert. Zu den 9 Menüs, bestehend aus 107 Rezepten, gibt es sogar jeweils eine Playlist mit Liedern, die zum Thema des Abends und den Gerichten passen! Ich habe beim Lektorieren große Lust bekommen, mal wieder öfter Leute zum Essen einzuladen und hoffe, euch wird es genauso gehen!

Inhalt

Wie gesagt besteht das Buch aus 9 Menüs, die quasi die Kapitel darstellen. Eingerahmt werden sie von einer Einleitung, einem Kapitel mit Cocktail-Rezepten sowie den im Buch häufig erwähnten Basis-Rezepten.

Jedes Menü-Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Gänge samt Drinks aufgelistet werden. Es folgt eine Doppelseite mit Text über das Menü sowie der Playlist. Die Rezepte sind sehr praktisch gestaltet und am Rand findet man immer Notizen, wann welcher Schritt vorbereitet oder ausgeführt werden sollte, um den Zeitplan so optimal und stressfrei wie möglich zu gestalten.

Meistens gibt es auch noch Profi-Tipps dazu, wie man etwas abwandeln oder Reste anderweitig verwenden kann.

EINLEITUNG	6
14 Über dieses Buch	
16 Die Ausstattung	
DIE MENÜS	
20 Die Nachbarn	
36 Lost in Translation	
60 Im Zweifel entscheide dich für Rot	
82 Die Italiener kommen!	
104 Die Familie weiß es am besten	
124 Vielfalt ist die Würze des Lebens	
144 Quer durch den Garten	
164 Soiree bei Sonnenuntergang	
182 Fancy Schmancy	
202 Huhn – eine Lektion fürs Leben	
DIE COCKTAILS	208
DIE BASIS-REZEPTE	212
228 Bezugsquellen	
231 Dank	
232 Register	
240 Impressum	

Zwischen manchen Kapiteln findet man noch kleine Einleger mit Beiträgen von Cornelia Poletto, Mikael Horstmann, Anne Petersen und Charles Schumann über das Gastgebersein und Erfolgsrezepte für perfekte Dinnerpartys.

Kostprobe?

Köstlich klingen für mich der „Gebratene Lachs mit Miso-Dill-Butter“, der „Auberginen-Rotolo“ und die „Negroni-Rigatoni“. Als süßer Abschluss für Naschkatzen wären der „Lissabonner Schokoladenkuchen“ oder die „Tiramisù-Pannacotta“ sicher bestens geeignet.

Buchvorstellung: „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild

...eigenen Vorlieben entwickelt haben, aber viele verbinden Sie alle. Schwelgen Sie in Erinnerungen Sie, ob sie durch den Geruch von Omas Hühnerwärmern Gewürze eines Currys oder die süße, weiche Kuchen ausgelöst werden. Selbst wenn Ihre Familie lebte, werden diese Erinnerungen etwas Besonderes zum Lächeln bringen.

...es Menüs ist es, die gesamte Familie zu verwöhnen zubringen – Sie eingeschlossen. Wenn Sie alles vor können Sie sich zusammen mit der Familie dem Ver n, ohne ständig in die Küche eilen zu müssen.

...Abwechslung sind hier wichtiger als Experimente en – außerdem sind Familien sehr gut darin, ein ab zurechtzustutzen – also werden Fisch, Fleisch und sch, sodass für jeden, Jung und Alt, etwas dabei ist. icht, dass das Dinner in Windeseile vorbei ist, son- sich jeder entspannen und so viel oder so wenig es- r möchte.

...art Brot ist eine lustige Art, gemeinsam das „Brot zu asst perfekt zu allen anderen Gerichten. Der gebranz einfach zuzubereiten und ein wahrer Genuss, hnchen ist ein klassisches Wohlfühlgericht mit ein Twist. Die Gemüsegerichte spielen ebenfalls einfachen, aber wirkungsvollen Beilagen.

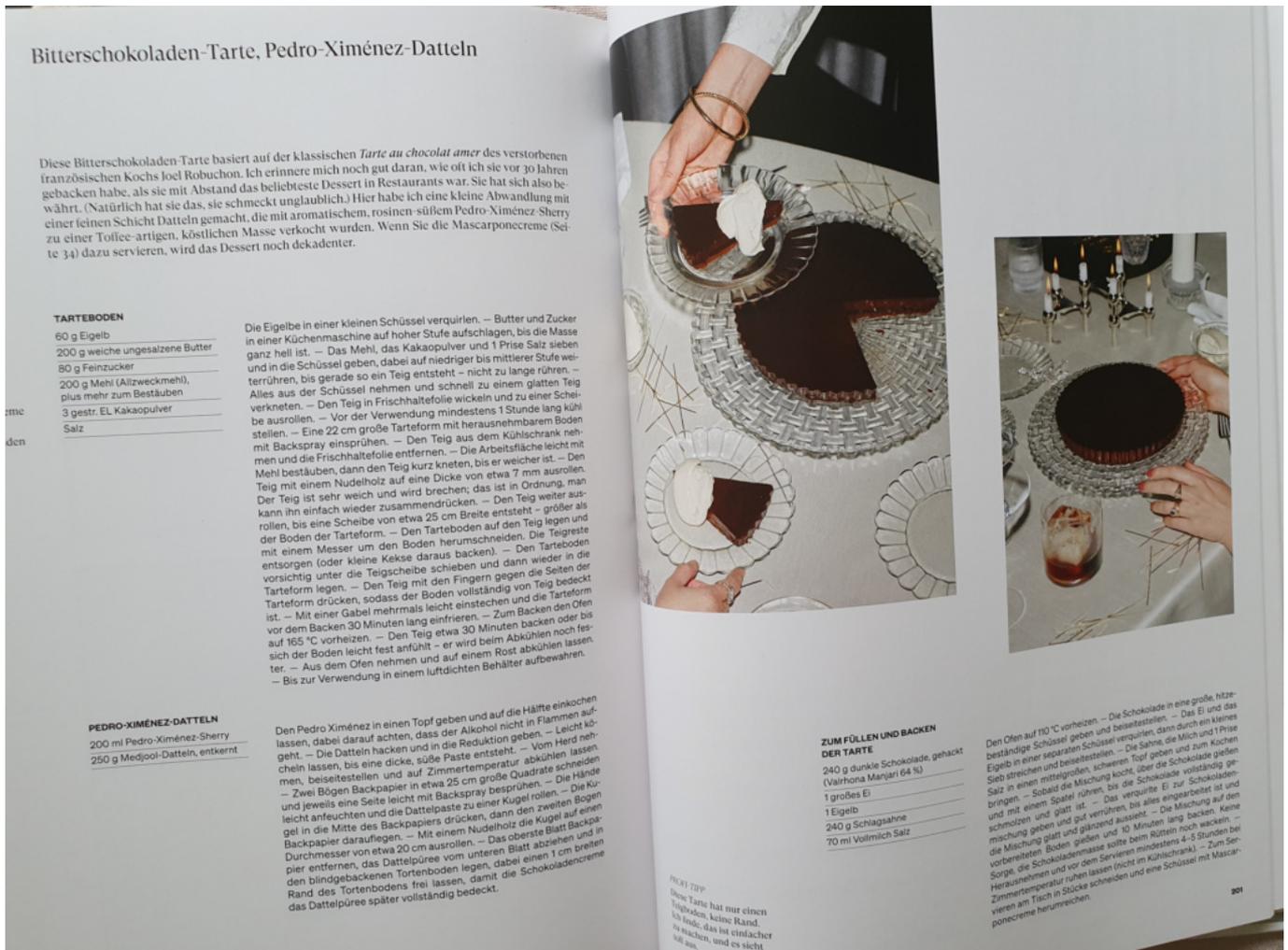
...Tipp lautet, einen großen, schönen Kuchen als Des- nd in die Mitte des Tisches zu stellen. Das ist sehr die Familienmitglieder an die Geburtstagstorten nern. Außerdem kann man die Reste einpacken use nehmen, um sie am nächsten Tag zu genießen.



REEN Let's Stay Together **LEON BRIDGES** Coming Home **DONALD BYRD** Up with Donald Byrd **MARVIN GAYE** What's Going On **JAMES BLAKE** Covers EP
IWANUKA Love & Hate **NINA SIMONE** Sinnerman **RENÉ AUBRY** Soirée au Monde **RYUICHI SAKAMOTO** Music for Film **CURTIS MAYFIELD** Move on Up
ATIONS Sky's the Limit **BILL WITHERS** Just as I Am

Grundsätzlich sind viele Gerichte in diesem Buch nichts für den ganz kleinen Geldbeutel. Martin Benn verwendet gerne gutes Fleisch, Hummer, auch mal Kaviar. Aber auch bodenständige und vegetarische Rezepte sind enthalten, von denen ich sicher mal einige ausprobieren werde. Ein Menü ist sogar komplett vegetarisch. Und natürlich muss man nicht jedes Gericht genauso zubereiten und sich auch nicht sklavisch an die Menüs halten. Ich sehe das Buch als wunderbare Inspiration, eigene Menüs zusammenzustellen und vor allem selbst mal wieder Freunde zu einem genussvollen Abend einzuladen!

Buchvorstellung: „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild



Bitterschokoladen-Tarte, Pedro-Ximénez-Datteln

Diese Bitterschokoladen-Tarte basiert auf der klassischen *Tarte au chocolat amer* des verstorbenen französischen Kochs Joel Robuchon. Ich erinnere mich noch gut daran, wie oft ich sie vor 30 Jahren gebacken habe, als sie mit Abstand das beliebteste Dessert in Restaurants war. Sie hat sich also bewährt. (Natürlich hat sie das, sie schmeckt unglaublich.) Hier habe ich eine kleine Abwandlung mit einer feinen Schicht Datteln gemacht, die mit aromatischem, rosinen-süßem Pedro-Ximénez-Sherry zu einer Toffee-artigen, köstlichen Masse verkocht wurden. Wenn Sie die Mascarponecreme (Seite 34) dazu servieren, wird das Dessert noch dekadenter.

TARTEBODEN

- 60 g Eigelb
- 200 g weiche ungesalzene Butter
- 80 g Feinzucker
- 200 g Mehl (Allzweckmehl), plus mehr zum Bestäuben
- 3 gestr. EL Kakaopulver
- Salz

Die Eigelbe in einer kleinen Schüssel verquirlen. – Butter und Zucker in einer Küchenmaschine auf hoher Stufe aufschlagen, bis die Masse ganz hell ist. – Das Mehl, das Kakaopulver und 1 Prise Salz sieben und in die Schüssel geben, dabei auf niedriger bis mittlerer Stufe weiterkneten, bis gerade so ein Teig entsteht – nicht zu lange rühren. – Alles aus der Schüssel nehmen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. – Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zu einer Schüßel ausrollen. – Vor der Verwendung mindestens 1 Stunde lang kühl stellen. – Eine 22 cm große Tarteform mit herausnehmbarem Boden mit Backspray einsprühen. – Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Frischhaltefolie entfernen. – Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, dann den Teig kurz kneten, bis er weicher ist. – Den Teig mit einem Nudelholz auf eine Dicke von etwa 7 mm ausrollen. Der Teig ist sehr weich und wird brechen; das ist in Ordnung, man kann ihn einfach wieder zusammendrücken. – Den Teig weiter ausrollen, bis eine Scheibe von etwa 25 cm Breite entsteht – größer als der Boden der Tarteform. – Den Tarteboden auf den Teig legen und mit einem Messer um den Boden herumschneiden. Die Teigreste entsorgen (oder kleine Kekse daraus backen). – Den Tarteboden vorsichtig unter die Teigscheibe schieben und dann wieder in die Tarteform legen. – Den Teig mit den Fingern gegen die Seiten der Tarteform drücken, sodass der Boden vollständig von Teig bedeckt ist. – Mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen und die Tarteform vor dem Backen 30 Minuten lang einfrieren. – Zum Backen den Ofen auf 165 °C vorheizen. – Den Teig etwa 30 Minuten backen oder bis sich der Boden leicht fest anfühlt – er wird beim Abkühlen noch fester. – Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. – Bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

PEDRO-XIMÉNEZ-DATTELN

- 200 ml Pedro-Ximénez-Sherry
- 250 g Medjool-Datteln, entkern

Den Pedro Ximénez in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen, dabei darauf achten, dass der Alkohol nicht in Flammen aufsteigt. – Die Datteln hacken und in die Reduktion geben. – Leicht köcheln lassen, bis eine dicke, süße Paste entsteht. – Vom Herd nehmen, beiseitestellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. – Zwei Bögen Backpapier in etwa 25 cm große Quadrate schneiden und jeweils eine Seite leicht mit Backspray besprühen. – Die Kur leicht anfeuchten und die Dattelpaste zu einer Kugel rollen. – Die Kugel in die Mitte des Backpapiers drücken, dann den zweiten Bogen Backpapier darauflegen. – Mit einem Nudelholz die Kugel auf einen Durchmesser von etwa 20 cm ausrollen. – Das oberste Blatt Backpapier entfernen, das Dattelpüree vom unteren Blatt abziehen und in den blindgebackenen Tortenboden legen, dabei einen 1 cm breiten Rand des Tortenbodens frei lassen, damit die Schokoladencreme das Dattelpüree später vollständig bedeckt.

ZUM FÜLLEN UND BACKEN DER TARTE

- 240 g dunkle Schokolade, gehackt (Vairhona Manjari 64 %)
- 1 großes Ei
- 1 Eigelb
- 240 g Schlagsahne
- 70 ml Vollmilch
- Salz

Den Ofen auf 110 °C vorheizen. – Die Schokolade in eine große, hitzebeständige Schüssel geben und beiseitestellen. – Das Ei und das Eigelb in einer separaten Schüssel verquirlen, dann durch ein kleines Sieb streuen und beiseitestellen. – Die Sahne, die Milch und 1 Prise Salz in einem mittelgroßen, schweren Topf geben und zum Kochen bringen. – Sobald die Mischung kocht, über die Schokolade gießen und mit einem Spatel rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und glatt ist. – Das verquirlte Ei zur Schokoladenmischung geben und gut verühren, bis alles eingearbeitet ist und die Mischung glatt und glänzend aussieht. – Die Mischung in den vorbereiteten Boden gießen und 10 Minuten lang backen. Keine Herdausbreiten und vor dem Servieren mindestens 4-5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen (nicht im Kühlschrank). – Zum Servieren am Tisch in Stücke schneiden und eine Schüssel mit Mascarponecreme herumschicken.

PROFI TIP
Diese Tarte hat nur einen Rand, das ist einfacher zu machen, und es sieht toll aus.

Für ambitionierte Köche, die gerne experimentieren und sich auch mal etwas gönnen (können), ist dieses Buch perfekt. Grundsätzlich offene Genussmenschen, die sich gerne aus allen Bereichen inspirieren lassen, werden an diesem Buch aber auch ihre Freude haben. Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern!

Alles Liebe,
eure Judith

Martin Benn & Vicki Wild

„Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“

Callwey

Gebunden, 240 Seiten

ISBN 978-3766727046

45 Euro



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Buchvorstellung: „Dinner Party - Abende an die man sich (nicht)
erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild

[Send email](#)