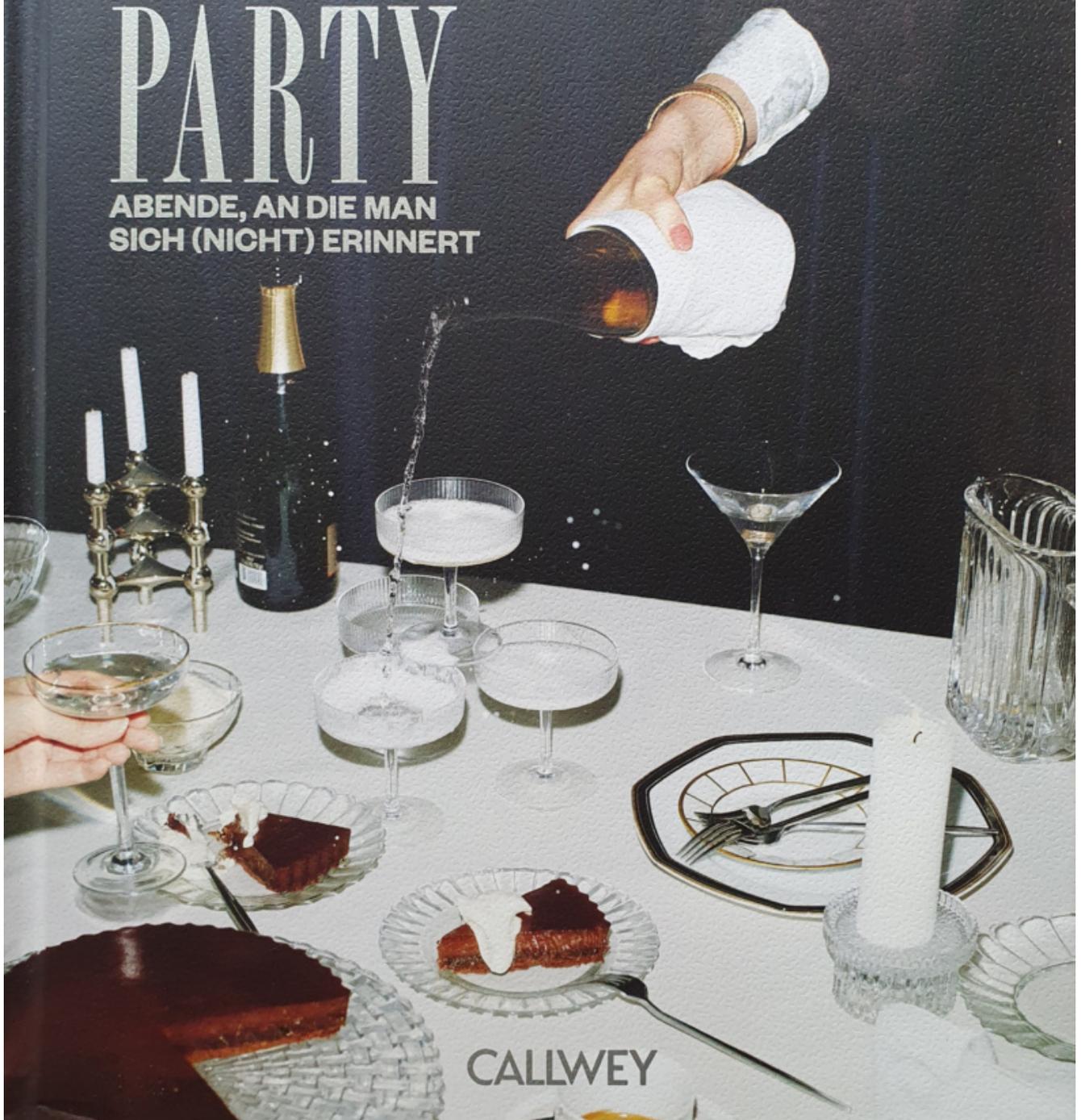


Buchvorstellung: „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild

MARTIN BENN & VICKI WILD

DINNER PARTY

ABENDE, AN DIE MAN
SICH (NICHT) ERINNERT



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.

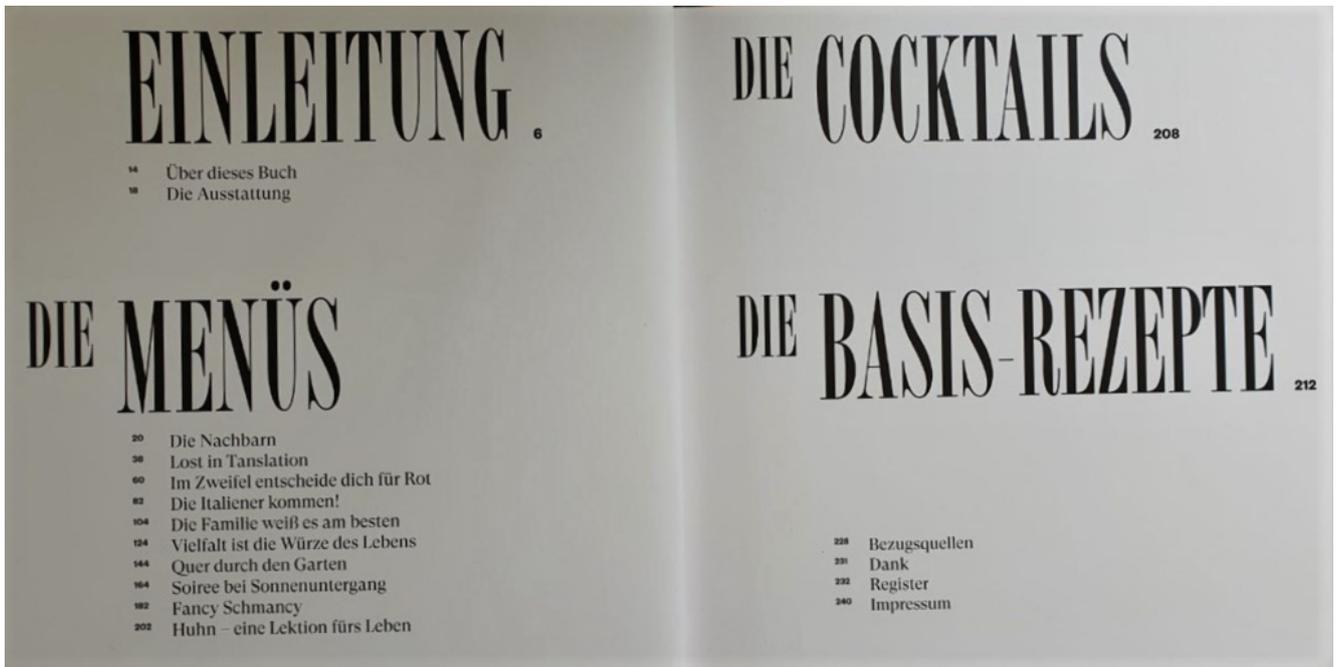
Das Konzept ist durchaus etwas Besonderes, denn der australische Spitzenkoch Martin Benn hat mit seiner Frau Vicki Wild Menüs für Dinnerpartys zusammengestellt, die er regelmäßig mit Freunden und Familie feiert. Zu den 9 Menüs, bestehend aus 107 Rezepten, gibt es sogar jeweils eine Playlist mit Liedern, 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.



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.

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

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

Abwechslung sind hier wichtiger als Experimente – außerdem sind Familien sehr gut darin, ein abzurechtzustutzen – also werden Fisch, Fleisch und sch, sodass für jeden, Jung und Alt, etwas dabei ist, icht, dass das Dinner in Windeseile vorbei ist, son- ich 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, hchen ist ein klassisches Wohlgefühlgericht mit ein Twist. Die Gemüsegerichte spielen ebenfalls einfachen, aber wirkungsvollen Beilagen.

Tipp lautet, einen großen, schönen Kuchen als Des- und in die Mitte des Tisches zu stellen. Das ist sehr die Familienmitglieder an die Geburtstagstorten innern. 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** Scènes au Monde **RYUICHI SAKAMOTO** Music for Film **CURTIS MAYFIELD** Move on Up
ATIONS Sky's the Limit **BILL WITHERS** Just as I Am

DINNER PARTY

DIE FAMILIE WEISS ES AM BESTEN

107

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!

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 ungläublich.) 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, – terrühren, bis gerade so ein Teig entsteht und schnell zu einem glatten Teig verkneten. – Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zu einer Scheibe 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 leicht mit men 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 herum schneiden. Die Teigreste 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. – 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 aufgeht. – Die Datteln hacken und in die Reduktion geben. – Vom Herd nehmen lassen, bis eine dicke, süße Paste entsteht. – Vom Herd nehmen lassen, beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. – Zwei Bögen Backpapier in etwa 25 cm große Quadrate schneiden und jeweils eine Seite leicht mit Backspray besprühen. – Die Kugeln leicht anfeuchten und die Dattelpaste zu einer Kugel rollen. – Die Kugeln 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
(Valrhona Manjari 64 %)
1 großes Ei
1 Eigelb
240 g Schlagsahne
70 ml Vollmilchsalz

WICHTIG!
Diese Tarte hat nur einen
kleinen Rand, das ist einfacher
zu machen, und es sieht
schön aus.



Den Ofen auf 110 °C vorheizen. – Die Schokolade in eine große, hitzebeständige Schüssel geben und beiseite stellen. – Das Ei und das Eigelb in einer separaten Schüssel verquirlen, dann durch ein kleines Sieb in eine mittlere Schüssel geben. – Die Sahne, die Milch und 1 Prise Salz zu einer mittelfesten Mischung köcheln, 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 verrühren, bis alles eingearbeitet ist und die Mischung glatt und glänzend aussieht. – Die Mischung auf den vorbereiteten Boden gießen und 10 Minuten lang backen. Keine Herdhitze! Die Schokoladenmasse sollte beim Rühren noch wackeln. – Zum Servieren am Tisch in Stücke schneiden und eine Schüssel mit Mascarponecreme herunnehen.

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