BLITZ
REZEPTE
für Gäste
CLAUDIA SCHMIDT
ÜBER 100 UNKOMPLIZIERTE
REZEPTE FÜR EILIGE
GASTGEBERINNEN UND
VERWÖHNTE GAUMEN
AT VERLAG

CLAUDIA SCHMIDT

BLITZREZEPTE

für Gäste ♥

FOTOGRAFIERT VON VERONIKA STUDER

AT VERLAG

INHALT

EIN PAAR WORTE ZUVOR

7 **Vorwort**

8 **30 Tipps,** die Sie zur perfekten Gastgeberin, zum perfekten Gastgeber machen

14 **Der gute Vorratsschrank** Einige Vorräte helfen, beim Bewirten entspannt zu bleiben

15 **Für Bequeme** Mogeln leicht gemacht oder warum Sie nicht alles selbst machen müssen

16 **Bewirtungsmathematik** Nie mehr Stress, weil Getränke oder Speisen ausgehen – Sie können ja rechnen!

18 **Zu den Rezepten**

21 **DRINKS** WEG VON LANGWEILIGEN STANDARDGETRÄNKEN!

35 **KLEINES & FEINES** EINZELN ALS APERITIF ODER ZU MEHREREN AUF DEM PARTYBUFFET

79 **SUPPEN & SALATE** OB ALS VORSPEISE, HAUPTGERICHT ODER ALS SNACK, DIESE SUPPEN UND SALATE BRINGEN ALLE AN EINEN TISCH

103 **TARTES, QUICHES & CO.** SCHNELLER ZUBEREITET, ALS MAN DENKT

119 **PASTA & RISOTTO** OB PASTAPARTY ODER RISOTTORUNDE: SO LASSEN SICH LOCKER AUCH SECHS BIS ACHT PERSONEN BEKOCHEN

135 **VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE** DAMIT AUCH VEGGIES BEIM GESELLIGEN BEISAMMENSEIN NICHT ZU KURZ KOMMEN

149 **FLEISCH & GEFLÜGEL** KLASSIKER & VARIATIONEN

163 **FISCH & MEERESFRÜCHTE** KEINE ANGST VOR FISCH UND MEERESFRÜCHTEN! DIE MACHEN VIEL HER UND GAREN IN NULLKOMMANICHTS

177 **KUCHEN & DESSERTS**
»EINE PARTY OHNE KUCHEN IST NUR EIN MEETING.« (JULIA CHILD)

204 **Anhang**

ALKOHOLFREIER POMPOM

Auch alkoholfrei kann Spaß machen. Es muss nicht immer die obligatorische Apfelschorle sein. Sie können diesen Drink auch in einer Karaffe zubereiten und das Eis in einem Eiseimer danebenstellen. Dann eine Schale mit Granatapfelkernen und Zitronenmelisseblättchen ebenfalls dazustellen.

PRO GLAS

50 ml Granatapfelsaft
150 ml Apfelsaft
½ Limette, Saft
6 Eiswürfel
1 EL Granatapfelkerne
1 Zitronenmelissezweig

★ **Granatapfel-, Apfel-** und **Limettensaft** in einem hohen Longdrinkglas mischen. Die **Eiswürfel** dazugeben. Mit den **Granatapfelkernen** und der **Zitronenmelisse** garnieren.

HOLUNDERBLÜTEN-DRINK

Diesen Drink bekam ich vor einigen Jahren von einer professionellen Bartenderin gemixt. Besonders schön sieht Gurke als Deko aus, wenn Sie sie mit dem Sparschäler hauchdünn hobeln und spiralförmig auf einen Holzspieß stecken.

PRO LONGDRINKGLAS

1 EL Holunderblütensirup
1 ½ EL frisch gepresster Zitronensaft
4 Gurkenscheiben
2 kleine Thymianzweige
6 Eiswürfel
Apfelschorle (halb Apfelsaft, halb Mineralwasser mit Kohlensäure) zum Auffüllen
1 feine, längliche Gurkenscheibe zum Garnieren, nach Belieben

★ Den **Holunderblütensirup** und den **Zitronensaft** in ein Longdrink- oder Highballglas geben. Die **Gurkenscheiben** und die **Thymianzweige** sowie die **Eiswürfel** hinzufügen. Mit **Apfelschorle** auffüllen. Nach Belieben eine **Gurkenscheibe** auf einen Spieß ziehen und ins Glas stecken – oder einfach über den Glasrand legen.

ALKOHOLFREIER
POMPOM
VERFÜHRT GANZ
OHNE ALKOHOL

HOLUNDER-
BLÜTEN-DRINK
HERRLICH
ERFRISCHEND

KLEINES & FEINES

EINZELN ALS APERITIF ODER
ZU MEHREREN AUF DEM PARTYBUFFET

HUMMUS

Ich weiß, das Rezept hört sich nicht nach einem Blitzrezept an. Ich finde aber, dass sich das Kochen der Kichererbsen geschmacklich lohnt. Wer die Abkürzung nehmen möchte, nimmt zwei 400-Gramm-Dosen gekochte Kichererbsen und gießt die Flüssigkeit ab.

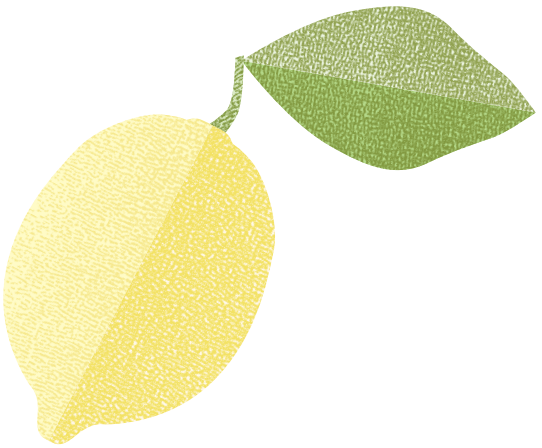
200 g getrocknete Kichererbsen
1 EL Natron
100 g Sesammus (Tahini)
½ Zitrone, Saft
1 Knoblauchzehe
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
Salz
Olivenöl
1 EL fein gehackte Petersilie

★ Die **Kichererbsen** mehrmals waschen, bis das Wasser klar bleibt. In frischem Wasser zusammen mit ½ Teelöffel **Natron** über Nacht einweichen.

★ Am nächsten Tag die Kichererbsen erneut gut waschen. Die Kichererbsen in einem Topf mit dem restlichen **Natron** und ohne Salz so lange kochen, bis sie weich sind (1 – 1½ Stunden). Zwischendurch einmal das Wasser wechseln und die bereits im Wasser schwimmenden Schalen entfernen.

★ Wenn die Kichererbsen gar sind, abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Ein paar Kichererbsen zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Kichererbsen fein pürieren. **Sesammus, Zitronensaft, Knoblauch** und **Kreuzkümmel** zugeben und weitermixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf etwas Kochwasser zugeben. Mit **Salz** abschmecken.

★ Das Hummus in eine Schale füllen. Mit etwas **Olivenöl** beträufeln und mit der fein gehackten **Petersilie** bestreuen. Die beiseitegelegten Kichererbsen auf dem Hummus verteilen.



ROTE-BETE-SUPPE MIT BRUNNENKRESSE

Erst sagt die rote Farbe: Iss mich! Dann verführen die Rote Bete mit ihrem erdigen Aroma und die scharfe Brunnenkresse auch geschmacklich. Eine Suppe, die das ganze Jahr über schmeckt.

400 g kleine rohe Rote Beten (Randen)
Salz
1 Prise Zucker
25 g Butter
2 Zwiebeln
600 ml Gemüsebrühe oder Geflügelfond, heiß
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebener Meerrettich, nach Belieben
150 g Naturjoghurt, gerührt
2–4 EL Rahm (Sahne)
Brunnenkresse, Erbsensprossen (die zarten Triebe junger Erbsenpflanzen), Kresse, Rucola oder Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

★ Die **Roten Beten** waschen, dabei Wurzel und Grün nicht zu kurz abschneiden; wenn die Knollen verletzt werden, bluten sie beim Garen zu stark aus. Die Beten mit kochendem, **gesalzenem** Wasser bedecken, den **Zucker** zugeben und 30–40 Minuten garen; größere Knollen benötigen mehr Zeit.

★ Kurz vor Ende der Garzeit der Roten Beten die **Butter** in einem Topf schmelzen und aufschäumen lassen. Die **Zwiebeln** fein hacken und etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze zugedeckt schwitzen, dabei immer wieder umrühren; die Zwiebeln dürfen keinesfalls Farbe annehmen.

★ Wenn die Roten Beten gar sind, schälen, in kleine Stücke schneiden (Einweghandschuhe verwenden!), zu den Zwiebeln geben und so viel heiße **Brühe** oder **Fond** zugießen, dass die Roten Beten knapp bedeckt ist. Mit **Salz** und frisch gemahlenem schwarzem **Pfeffer** würzen und, falls gewünscht, etwas frisch geriebenen **Meerrettich** zugeben und alles zum Kochen bringen. Den Herd ausschalten und die Suppe pürieren.

★ **Joghurt** mit **Rahm** verrühren. Die Suppe heiß in Suppentassen füllen und etwas von dem Joghurtrahm daraufgeben. Nach Belieben mit **Brunnenkresse, Erbsensprossen, Kresse, Rucola** oder **Schnittlauchröllchen** bestreuen und servieren.

Tipp: Anstelle des Joghurtrahms eignet sich auch Crème fraîche. Man kann die Suppe auch lauwarm oder sogar kalt servieren.

PESTO-PASTA-PARTY

Warum sich auf eine Sorte Pesto beschränken? So finden alle ihren Lieblingsgeschmack. Sie dürfen hier gern auf fertige Pestos zurückgreifen, es gibt sie auch in guten Qualitäten zu kaufen.

Pro Portion 100–120 g Spaghetti

Pro Person rechnet man 1 großzügig bemessenen Esslöffel Pesto pro Miniportion. Sie können davon ausgehen, dass jeder von jeder Sorte ein wenig probieren möchte. Rechnen Sie also pro Person rund 35–50 g Pesto.

BEISPIEL FÜR 8 PORTIONEN

1 kg Spaghetti
Salz
3 EL Olivenöl

3 SORTEN PESTO

100 g Basilikumpesto
+ Basilikumblätter
+ geröstete Pinienkerne
+ Parmesanspäne

100 g Pesto rosso
+ 2 Sardellenfilets
+ 2 EL Kapern
+ Parmesanspäne

100 g Petersilienpesto
+ frisch geriebener Parmesan
+ Petersilienblätter

★ Die **Pasta** nach Packungsanweisung in reichlich **Salzwasser** bissfest kochen. Drei vorgewärmte tiefe Platten bereithalten. Die Pasta abgießen und auf die Platten verteilen. Von jedem **Pesto** 2 Teelöffel beiseitestellen. Die Spaghetti mit 1 Esslöffel **Olivenöl** und dem jeweiligen Pesto vermischen. Zum Garnieren den restlichen **Pesto** über die Pasta geben.

★ Basilikumpesto mit **Basilikumblättern, gerösteten Pinienkernen** und **Parmesanspänen** garnieren.

★ Pesto rosso mit klein geschnittenen **Sardellenfilets, Kapern** und **Parmesanspänen** bestreuen.

★ Petersilienpesto mit **frisch geriebenem Parmesan** und **Petersilienblättern** bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Halten Sie bei einer Pasta-Party genügend frisch geriebenen Parmesan auf dem Tisch bereit. Stellen Sie auch eine Flasche mit Chili-Olivenöl auf den Tisch. So kann jeder seinen Teller mit Pasta noch ein wenig nach eigenem Geschmack aufpeppen. Weitere Pesto-Varianten: Bärlauchpesto, Walnusspesto, Korianderpesto.

IM UHRZEIGERSINN: PETERSILIENPESTO, BASILIKUMPESTO, PESTO ROSSO

KRÄUTERSEITLINGE UND CHAMPIGNONS AUF POLENTA

Polenta ist für mich echtes Soulfood: cremig, reichhaltig und im Winter genau das Richtige. Sie ist zwar nicht ganz so schnell zubereitet, es lohnt sich aber, die Zeit zu investieren. Ganz Ungeduldige können auch zur Minuten-Polenta greifen. Die ist nach drei Minuten gar. Und das ist wiederum blitzschnell.

FÜR DIE POLENTA

800 g Gemüsebrühe
300 ml Milch
300 g Polenta rossa oder anderer Maisgrieß
4 EL Butter
4 EL Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben
Salz
Parmesan- oder Sbrinzspäne zum Garnieren

FÜR DIE PILZE

600 g gemischte Pilze nach Belieben (Kräuterseitlinge, braune und weiße Champignons)
2 Schalotten
4 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige Petersilienzweige, die Blätter abgezupft und fein gehackt

★ **Gemüsebrühe** mit der **Milch** aufkochen und die **Polenta** einrieseln lassen. Bei milder Hitze und in der ersten Viertelstunde unter stetigem Umrühren köcheln lassen. Dann weitere 15 Minuten bei niedriger Hitze quellen lassen, dabei nur noch gelegentlich umrühren. Die Polenta ist gar, wenn sie den Topfboden mit einer gelblichen Schicht überzieht. Vor dem Servieren die **Butter** und den geriebenen **Käse** unterrühren und eventuell etwas **nachsalzen**.

★ In der Zwischenzeit die **Pilze** putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Die **Schalotten** in feine Streifen schneiden und in dem **Olivenöl** dünsten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Pilze portionsweise in der Pfanne braten. Nicht zu viele Pilze auf einmal in die Pfanne geben, sonst werden sie gekocht beziehungsweise gedünstet, aber nicht gebräunt. Mit **Salz** und frisch gemahlenem schwarzem **Pfeffer** abschmecken. Zum Schluss die fein gehackte **Petersilie** darübergeben.

★ Erst die Polenta, dann die Pilze auf den Tellern verteilen. Etwas **Parmesan oder Sbrinz** über die Polenta hobeln und servieren.

Tipp: Man findet in Supermärkten häufig eine Polenta, die nur wenige Minuten Kochzeit benötigt (siehe oben). Bei dieser wie auch bei allen anderen Maisgrießsorten unbedingt die Packungsanweisung lesen und die Flüssigkeitsmenge entsprechend anpassen.

ENTRECÔTE MIT KNOBLAUCH-KRÄUTER-BUTTER UND RÖSTKARTOFFELN AUS DEM OFEN

Burger? Nein, Steaks sind echtes Fast Food. Man braucht kaum Zutaten, um aus einem Stück Steak ein schmackhaftes Gericht zuzubereiten. Halten Sie es bewusst simpel: gutes Fleisch, gute Butter und gute Kartoffeln.

FÜR DIE BUTTER

125 g weiche Butter
2 EL fein gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehe, fein gerieben
1 TL Zitronensaft
¼ TL Salz

FÜR DIE RÖSTKARTOFFELN

600 g Pellkartoffeln in der Schale vom Vortag
4 EL Olivenöl
3 EL fein gehackter frischer Rosmarin
Fleur de Sel

FÜR DAS ENTRECÔTE

4 Entrecôtes (je 3 cm dick)
Sonnenblumenöl
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

★ Für die Knoblauch-Kräuter-Butter die **weiche Butter** mit den **restlichen Zutaten** verrühren. Auf Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Etwa 1 Stunde kühlen. Die Butter kann auch bereits 1–2 Tage vorher zubereitet werden.

★ Für die Kartoffeln den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und in einer Schüssel mit **Olivenöl, Rosmarin** und **Fleur de Sel** mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rösten. Dabei gelegentlich wenden, damit die Kartoffeln von allen Seiten schön bräunen.

★ Die **Steaks** trocken tupfen. Mit ein wenig **Sonnenblumenöl** und **Fleur de Sel** einreiben. In einer heißen Pfanne von jeder Seite 3 Minuten braten. Dann mit frisch gemahlenem schwarzem **Pfeffer** bestreuen. Die Steaks auf Alufolie geben, einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

★ Die Steaks und die Rosmarinkartoffeln auf die Teller verteilen. Die Butter in Scheiben schneiden und jeweils zwei Scheiben auf ein Steak geben.

WINTER-PAVLOVA MIT GRANATAPFELKERNEN UND ORANGE

Obwohl man im Winter nicht in Früchten schwelgt, ist doch ein frisches, fruchtiges Dessert auf jeden Fall machbar. Probieren Sie diese tolle Pavlova! Liebliche Kräuter wie Minze, Zitronenmelisse oder Zitronenthymian peppen sie zusätzlich auf.

FÜR 6–8 PORTIONEN

4 Eiweiß
220 g Zucker + 1 EL Zucker
1 TL Maisstärke
1 TL Weißweinessig
1 Orange
200 ml Rahm (Sahne)
175 g Frischkäse oder Mascarpone
½ Granatapfel, Kerne
Minze-, Zitronenmelisse- oder Zitronenthymianzweige, die Blättchen abgezupft

- Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.
- Die **Eiweiße** mit 220 g **Zucker** 10–15 Minuten zu sehr steifem Schnee schlagen. Die **Maisstärke** mit dem **Essig** verrühren und unter die Baisermasse rühren.
- Mit einem Bleistift einen 22 cm großen Kreis auf einen Bogen Backpapier zeichnen. Diesen Kreis als Vorlage nehmen und die Eiweißmasse auf der anderen Seite verstreichen. Im vorgeheizten Ofen 1 ½–2 Stunden auf der zweiten Schiene von unten backen. Die Baisermasse sollte nicht bräunen. Dann auskühlen lassen.
- Die **Orange** schälen, dabei auch das Weiße mit einem scharfen Messer entfernen und die Segmente herauslösen.
- Den **Rahm** mit 1 Esslöffel **Zucker** steif schlagen. Den **Frischkäse** oder **Mascarpone** in einer Schüssel verrühren. Zunächst 1 Esslöffel Schlagrahm unterrühren, dann langsam den Rest unterheben. Die Masse auf den Baiserboden streichen. Mit den **Granatapfelkernen** bestreuen und mit den Orangenfilets belegen. Mit **Kräuterzweigen** und **-blättchen** garnieren und servieren.

Rezeptverzeichnis

DRINKS

Bellini 22
Grapefruit-Holunder-Limonade 27
Holunderblütendrink 24
Ingwermilch 31
Mango-Lassi 28
Pompom, alkoholfreier 24
Rote-Bete-Maracuja-Drink 27
Schokolade, heiße, mit Marshmallows 31

KLEINES & FEINES

Blätterteiggebäck mit Basilikumpesto und Pesto rosso 55
Blätterteiggebäck mit Frischkäse und Lachs 55
Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam und Kümmel 52
Blätterteigstangen mit Sardellen 52
Bohnendip, weißer 70
Buchweizenpfannkuchen mit Lachs und Sardinen 56
Chicoréeblätter mit Brie de Meaux und Konfitüre 46
Crostini mit Bacon, getrockneten Tomaten und Avocado 45
Crostini mit Burrata und Kapern 45
Crostini mit Camembert, Feigenkonfitüre und Thymian 42
Crostini mit Kräutern 42
Crostini mit Tête de Moine und Birne 42
Crostini mit Ziegenkäse und Zwiebelkonfitüre 44
Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel 61
Eier im Glas, hart gekocht, mit Forellenkaviar 66
Feigensenf, schnell gemachter 39
Frischkäse, mariniert 58
Frischkäsebällchen 41
Hummus 73
Karottendip, scharfer 69
Knabbernüsse 76
Knusperbrot mit Kräutern und Olivenöl 65
Maroni im Speckmantel mit Salbei 61
Mezze-Platte, kleine, mit Hummus 74
Mini-Soda-Breads 62
Oliven auf viererlei Art 48
Olivenöl zum Dippen 50
Parmesancracker 65
Radieschen mit Butter und Salz 58
Salzmandeln 76
Schafskäsedip 70
Verrines mit Gurke, Apfel und Lachs 46
Ziegenfrischkäsetaler mit Rosmarin und Balsamico 41

SUPPEN & SALATE

Blattsalate mit Birnen, Gorgonzola und karamellisierten Walnüssen 93
Brokkolisuppe mit Ziegenkäse 85
Cashew-Kokos-Suppe mit Hähnchenspießen 89
Couscoussalat mit Kapern, Pinienkernen und Rosinen 98
Grapefruit-Trauben-Cocktail mit Liebstöckel 94
nsuppe, kalte, mit Apfel 82
Melonen-Gazpacho mit Tomate 94
Quinoasalat, bunter 101
Rote Bete mit Räucherfisch und Meerrettich 97
Rote-Bete-Suppe mit Brunnenkresse 90
Sommer-Couscous mit Schafskäse 98
Spinat mit knusprigem Bacon und warmem Senfdressing 93
Süßkartoffelsuppe mit Ingwer 86

TARTES, QUICHES & CO.

Chorizo-Frittata mit Tomaten 116
Flammkuchen mit Champignons 108
Flammkuchen mit Feigen und Ziegenkäse 107
Flammkuchen mit grünem Spargel 108
Flammkuchen mit luftgetrocknetem Schinken und Rucola 108
Flammkuchen mit Pfirsichen und Ziegenkäse 107
Flammkuchen mit Zatar und Feta 108
Flammkuchen, klassischer 107
Flammkuchenvariationen, schnelle 107
Rote-Bete-Tarte 104
Tomaten-Tarte-Tatin 115
Ziegenkäse mit Speck im Blätterteig 111
Ziegenkäse-Tartelettes mit Nüssen, Thymian und Honig 112

PASTA & RISOTTO

Fettuccine mit Thunfisch, Kapern und Crème fraîche 124
Pastasauce aus Olivenöl, Oliven, Sardellen, Kapern und Petersilie 123
Penne mit Schweinefilet in Senfsauce 127
Pesto-Pasta-Party 120
Risotto allo Speck 130
Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse 133
Spaghetti carbonara mit drei Pfeffersorten 129
Spaghetti mit Sardinen und Zitrone 124

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Champignons, gefüllt 140
Crêpes mit Gorgonzola, Nüssen und Birnen 145
Käsefondue, Schweizer 146
Kräuterseitlinge und Champignons auf Polenta 139
Pilzpfanne mit Kaiserschoten und Sesam 140
Rote-Bete-Gratin mit Schafskäse 142
Spargel, gebraten, mit Erdbeeren und Burrata 136
Spinat indisch mit Feta und Naan-Brot 145

FLEISCH & GEFLÜGEL

Entrecôte mit Knoblauch-Kräuter-Butter und Röstkartoffeln aus dem Ofen 150
Filet Wellington, einzeln gebacken, mit Madeirasauce 154
Hähnchen-Cordon-bleu 160
Lamm-Khorma 159
Lammracks mit Senf und Thymian 156
Steaks aus dem Ofen 156
Tagliata mit Parmesan und Rucola 153

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Fisch- und Meeresfrüchte mit pikanter Kokos-Würzpaste im Päckchen 175
Flusskrebscocktail 168
Jakobsmuscheln und Seeteufel mit Bacon und Rosmarin 168
Lachs mit Sojaglasur, Orangen und Brunnenkresse 164
Miesmuscheln im Sud 172
Räucherfischplatte mit dreierlei Dips 171
Thunfisch mit Chermoula und Cherrytomaten aus dem Ofen 167

KUCHEN & DESSERTS

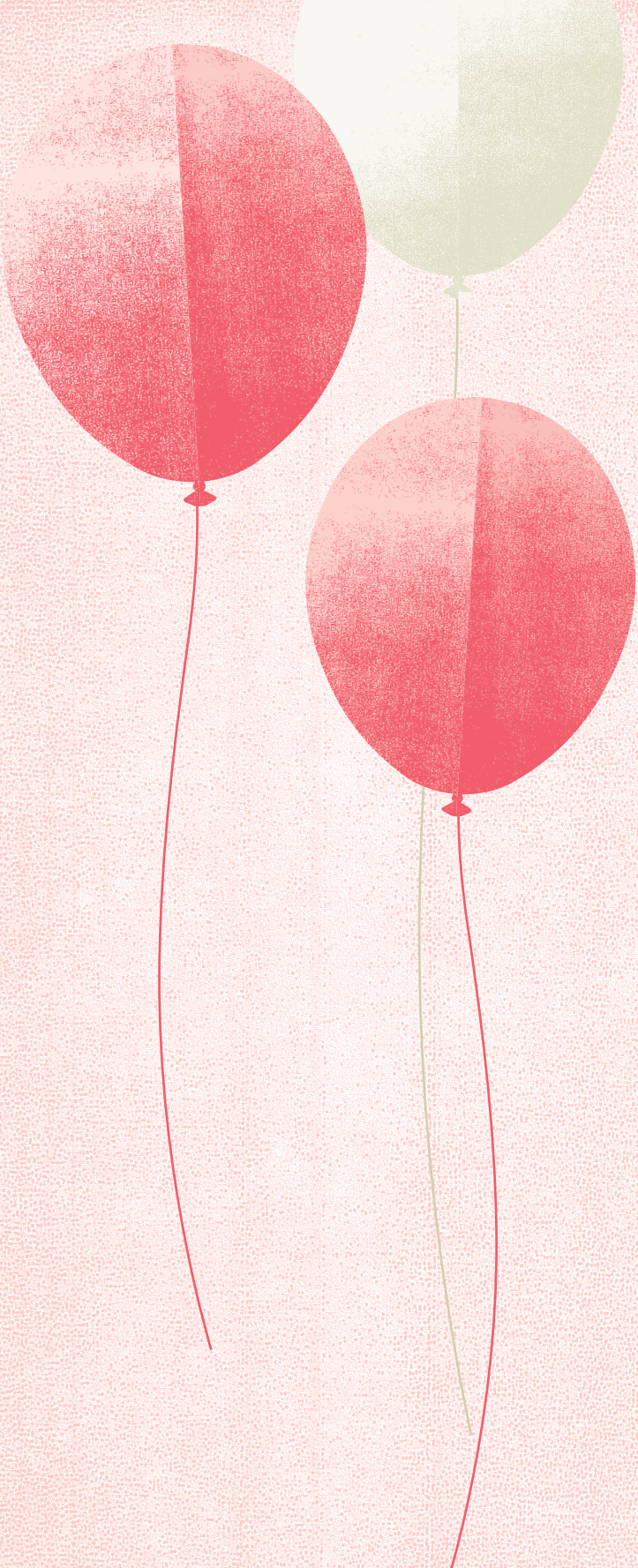
Affogato al caffè 198
Bananenpäckchen aus dem Ofen mit Passionsfrucht 186
Beerentartelettes, schnelle, mit Schokolade 181
Clafoutis mit Blaubeeren 194
Eisbuffet 197
Erdbeersauce 197
Espresso-Baiser-Parfait mit Karamellsauce 201
Eton Mess 186
Feigen, gebacken, mit Honig und Ziegenkäse 189
-Rosinen 197
Hippie-Tarte mit Marzipan und Sommerfrüchten 202
Honigaprikosen, geröstet, auf Toast 178
Kokos-Milchreis mit Früchten 181
Mandelkrokant 198
Maracujasauce 198
Orangen in drei Varianten 182
Orangen mit Zimt und Honig 182
Orangen, mariniert 182
Panna cotta mit Grappa 185
Pavlova mit Beeren 190
Salz-Karamellsauce 197
Schokotöpfchen 194
Winter-Pavlova mit Granatapfelkernen und Orange 193
Zitrusfruchtmix mit Minze 182

Ich danke

dem Verleger Urs Hunziker für die Publikation dieses Buches ★ Veronika Studer für ihre Leidenschaft für gute Foodfotos, kreatives Styling und das Vergnügen, mit ihr zu arbeiten ★ Ria Lottermoser für ihr Engagement, ein schönes Buch auf den Weg zu bringen ★ Chandima Soysa für die zauberhafte Gestaltung ★ Monika Schmidhofer für Anregungen und Tipps bei der Herstellung des Manuskripts ★ Brigitte Bosshard Bordoni, die schon vor Erscheinen des Buches die Werbetrommel rührte ★ meinen Eltern für das Vorleben von Gastlichkeit ★ Freunden und Bekannten, die in den letzten Jahren Testesser waren und mich in der Auswahl der Rezepte bestärkten ★ den Lesern meines Blogs foolforfood.de, die mit Lob und Tadel zur Rezeptauswahl beigetragen haben ★ Kollegen und anderen »Kulinarikern« für den immerwährenden Austausch von Ideen und Trends ★ Steven Roberts für das Teilen seiner Erfahrungen im Organisieren von Partys, für seine Begeisterung für gutes Essen und für vieles mehr.
Claudia Schmidt

DIE AUTORIN

Claudia Schmidt, geboren 1971 in Hamburg, arbeitet seit 1999 als Journalistin und Text-/Bildautorin für Redaktionen, Agenturen und Unternehmen; sie fotografiert und schreibt Food-Reportagen und Restaurantkritiken. Sie absolvierte die prestigeträchtige »Ballymaloe Cookery School« in Irland, arbeitete im Restaurant des Hotels Ballymaloe House und machte Praktika im Londoner Restaurant »River Café« und in der Testküche des »River Cottage« in Devon. Seit Frühjahr 2011 ist sie Food-Redakteurin bei einer großen Schweizer Wochenzeitung und ließ sich nebenbei zur Kräuterpädagogin BNE ausbilden. Bislang hat sie vier Kochbücher veröffentlicht. Sie führt den erfolgreichen Foodblog www.foolforfood.de und ist Mitglied im Food Editors Club Deutschland sowie bei Slow Food.

DIE FOTOGRAFIN

Veronika Tüske-Studer, geboren 1980, hat vor ein paar Jahren ihre Liebe zur Food-Fotografie entdeckt. Sie gab ihren Job im Marketingbereich in Ungarn auf und arbeitet heute als freiberufliche Food-Fotografin. Ihre Fotos erscheinen in Food-Magazinen und Kochbüchern in ihrer Heimat Ungarn, in Deutschland und der Schweiz. »Blitzrezepte für Gäste« ist das zweite Buch, das sie für den AT Verlag fotografiert hat. Sie veröffentlicht darüber hinaus das Tablet-Magazin »The Spoon«.