

392.7
394.1
688.76
641.5

Dagmar von Cramm

Traumhafte Feste feiern



Ein Traum von Mittsommernacht, Herbstliches
Apfel-Birnen-Fest, Orientalische Nacht u.v.m.



392.7

Inhalt

Einführung

Traumhafte Feste feiern	6
Die Einladung	6
Die Tischdekoration	7
Buffet oder Menü?	9

Kapitel 1 • Fröhliche Gardening-Party

Die Dekoration	12
Das Buffet	14
Die Rezepte	16
Nussbrötchen im Topf mit grüner Kräuterbutter	16
Kräutersüppchen mit Mandeln	17
Spargelterrinen mit Kräutern	18
Wildkräutersalat mit Käse	19
Kräuterkasseler mit Pesto	20
Französische Käseplatte	20
Zweifarbige Schneewittchencreme	21

Kapitel 2 • Lust auf Frühling

Die Dekoration	24
Das Menü	26
Die Rezepte	27
Frühlings-Tortilla	27
Putenbrust in Buttermilchmarinade	28
Quarkparfait mit Himbeerrhabarber	29

Kapitel 3 • Jenseits von Afrika

Die Dekoration	32
Das Buffet	34
Die Rezepte	36
Kräuterbutter-Rumpsteaks	36
Barbecue-Putenschnecken	36
Gefülltes Buttergemüse	37
Grüner Kartoffelsalat	38
Bunter Salat mit Mais	39

Kapitel 4 • Eine orientalische Nacht

Die Dekoration	42
Das Buffet	44

Die Rezepte	46
Saftiger roter Linsensalat mit Curry, Nüssen und Koriander	46
Spinat-Lammfilets in Teigblättern	47
Papadams – frittierte Linsenfladen	48
Tomaten-Gurken-Salat mit Minze	49
Würziges Tandoori-Hühnchen	50
Mango-Dattel-Kuchen mit Pistazien	51

Kapitel 5 • Zeit für ein Rendezvous

Die Dekoration	54
Das Menü	56
Die Rezepte	57
Artischockensalat mit Käseherzchen	57
Karamellisierter Lammrücken	58
Ingwer-Panna cotta mit Himbeermark	59

Kapitel 6 • Ein Traum von Mittsommernacht

Die Dekoration	62
Das Buffet	64
Die Rezepte	66
Eisbergsalat mit Krabbendressing	66
Sild in Roter-Bete-Marinade	67
Pochierte Fjordforelle mit Senfsauce	68
Süßsaure Aquavit-Fleischbällchen	69
Dillkartoffeln mit Bärlauch	70
Verschleiertes Bauernmädchen	71

Kapitel 7 • Seeparty mit Südseezauber

Die Dekoration	74
Das Buffet	76
Die Rezepte	78
Mandelhähnchen aus dem Ofen	78
Kreolischer Knusperreis	79
Gefüllte Tomaten mit Weißweinreis	80
Scharfer Avocadosalat	81
Marinierte Maiskolben mit Petersilien-Pesto	82
Ananas mit Krokantbaiser	83

Kapitel 8 • Herbstliches Apfel-Birnen-Fest	84	Kapitel 11 • Zeitlos festliches Fondue	120
Die Dekoration	86	Die Dekoration	122
Das Buffet	88	Das Menü	123
Die Rezepte	90	Die Rezepte	124
Käseplatte mit Birnen-Obatzda	90	Käse-Nuss-Ingwer-Soufflée	124
Birnenalat mit Meerrettichdressing	91	Fondue à la Bouillon	125
Saftige Wirsing-Quiche	92	Duftreis und dreierlei Fonduesaucen	126
Gefüllter Schweinerücken	93	Mango-Schoko-Eis mit heißer Sesamsauce	127
Knuspriger Birnenkuchen	94		
Rotweinäpfel mit Calvadossahne	95	Kapitel 12 • Einladung zum Adventstee	128
		Die Dekoration	130
Kapitel 9 • Fernöstlich feiern	96	Das Buffet	132
Die Dekoration	98	Die Rezepte	134
Das Buffet	100	Mini-Applepies mit Eierlikörsauce	134
Die Rezepte	102	Sterntorte mit Amarettfüllung	135
Scharfe Glasnudelsuppe	102	Schokotarteletts mit Eierlikörcreme	136
Glücksrollen mit feurigem Dip	103	Pikante Käsesternbäumchen	137
Pikantes Gemüse aus dem Wok	104	Bunt belegte Tramezzini	138
Würzige Satéspeie	105	Tannenbaumtorte	139
Exotisches Kokosparfait	106		
Ananas-Reiskugeln	107	Bezugsquellen	141
		Rezeptregister	142
Kapitel 10		Sachregister	143
Ein Abend im Tango- & Salsa-Fieber	108	Impressum	144
Die Dekoration	110	Abkürzungsverzeichnis	144
Das Buffet	112		
Die Rezepte	114		
Scharfe Paella	114		
Feuriger Hackbraten	115		
Paprika-Bohnen-Salat »Diabolo«	116		
Gefüllte Paprikaröllchen mit Ziegenkäse	117		
Feine Mandeltörtchen	118		
Nektarinen mit Krokantcreme	119		