

Johannes C. Hoflehner

Ulli Lassenberger

# APERITIVO

*Infinito*

Fotos von Kurt-Michael Westermann

Braunmüller Verlag

braunmüller

# Inhalt

## Prolog ..... 9

## Wein ..... 16

Weißwein-Mojito .....	20
Sangria (Rosé) .....	21
Rosé Pamplemousse .....	22
Gefüllte Karotten .....	23
Nüsse für viele Gelegenheiten .....	24
Thunfischbällchen .....	25
Frittatine im Speckkörbchen .....	26
Grammelpogatscherln .....	27
Beef Tatar .....	28
Schinkenkipferln .....	29

## Prickelnde Weine ..... 30

Champagner .....	31
Crémant .....	33
Sekt .....	33
Spumante .....	35
Prosecco .....	35
Cava .....	37
Soixante-Quinze (French 75) .....	39
Mimosa .....	39
Himbeer-Mimosa .....	39
Gefüllte Thymiankekse .....	40
Kir Royal .....	41
Bellini .....	42
Kartoffeln mit Kaviarfüllung .....	43
Sonnentorte .....	44
Gin-Sparkler .....	46



Scharfe Datteln auf Olivenmousse .....	47
Blini mit Räucherlachs .....	48
Kir Karst (Kir Istrija) .....	49
Prickelnde Obstweine .....	50
Pumpnickelkäsewürfel .....	52
Kir Breton (Kir Breizh) .....	53
Ziegenkäsemandeln .....	54
Gefüllte Datteln .....	54
Sanddorn-Marillen-Cider .....	55
Prosciutto-Zucchinirollchen .....	56
Erdbeerbowle .....	57
Pilz-Speck-Ecken .....	58
Poiré-Gin .....	59
Likörweine .....	60
Portwein .....	61
Port Tonic .....	62
Speckdatteln .....	63
Speckzetschgen .....	63
Red Champ .....	64
Porto Gin .....	64
Süß-scharfe Nüsse .....	65
Sangria Porto .....	66
Pimientos .....	66
Sherry .....	68
Granada Top .....	69
Schwarze Kaffeeoliven .....	70
Bamboo .....	71
Rote-Rüben-Hummus .....	73
Pineau des Charentes und andere französische Likörwein-Aperitife .....	74
Jura Spritz Himbeer .....	78
Pep's .....	78
Soleil Couchant .....	79

Le Muscat Sunrise .....	79
Mini Quiches Lorraines .....	80
Salziger Mürbteig (Pâte Brisée Salée) .....	81
Lillet Basil .....	82
Le Vrai Normand .....	83
Melanzani-Polenta-Frites .....	84
Pineau sour .....	85
Floc-Issimo .....	87
Fortified Wines .....	88
Gemüse-Blumentörtchen .....	90
Gefüllte Chicoréeblätter .....	91
Aromatisierte Weine .....	92
Wermut .....	93
Milano-Torino oder Mi-To .....	96
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Tomatenhälften .....	97
Salmorejo .....	99
Americano .....	99
Paprikaröllchen .....	100
Negroni .....	101
Brotchips .....	102
Manhattan .....	103
Variation Manhattan Dry .....	103
Frittierte gefüllte Oliven .....	105
Martini Perfect .....	105
Martini Dry .....	105
Andere aromatisierte Weine .....	106
Vin de Noix – hausgemacht .....	108
Blauschimmelmürbteig mit Birne .....	110
Korsische Nicci mit Blauschimmelkäse .....	111
Melanzanibällchen .....	112
Gurkenlollis .....	113

Der Spritz .....	114
Grundrezept für den Spritz .....	119
Bicicletta .....	120
Fermentierte Cocktailtomaten .....	121
Hugo Spritz .....	123
Gorgonzola in Carrozza .....	124
Limoncello Spritz .....	125
Spritz di Corte .....	126
Blätterteigschnecken .....	127
Kreative Weiterentwicklungen .....	128
Rosé Grapefruit Spritz .....	129
Schwarzbrotcrostini mit Sardellen .....	129
Erbsen-Zitronendip .....	131
Nero Spritz .....	131
Grissini di casa .....	133
Italienische Käsepralinen .....	134
Spritz alla birra .....	135
Sardische Panadas .....	137
Doppelstock-Tramezzini .....	138
Pizzette .....	141
Pizzateig .....	141
Aperitifspirituosen .....	142
Gin .....	144
Gin Tonic .....	147
Kräuterkekse mit Frischkäsefüllung .....	149
Gin Fizz .....	150
Rote-Rü bendip .....	150
Kalte Blumenkohl-Currysuppe .....	152
London Mule .....	153
Pimm's No. 1 .....	155
Pimm's No. 1 Cup .....	156
Gurkensandwich .....	157





Grappa, Marc und andere Tresterbrände	158
<i>Air Mail</i>	160
<i>Confierte Kürbiswürfel</i>	161
<i>Veganer Cashewnussdip</i>	162
<i>Grapemint</i>	163
Cognac und Armagnac	164
<i>Sidecar</i>	166
<i>Krebs-Limetten-Quiches</i>	167
<i>Sablés au Gruyère</i>	168
<i>Summit</i>	169
Calvados	171
<i>Jack Rose</i>	172
<i>Granville</i>	173
<i>Pissaladière</i>	175
Pastis	176
Absinth	178
Ouzo	178
Mastika	179
Raki	179
Arak	181
Sambuca	181
<i>Melanzaniröllchen</i>	182
<i>Lucky Star</i>	183
<i>Sardinienmousse</i>	184
<i>Socca</i>	187
<i>Skordalia</i>	188
<i>Zucchini-Spießchen mit Minimozzarella</i>	189
Suze	190
<i>Suze Tonic</i>	191

<i>Knusprige Salbeiblätter</i>	193
<i>White Negroni</i>	193
Whisky	194
<i>Old Fashioned</i>	197
<i>Kichererbsendip mit Pistazien</i>	198
<i>Manhattan Perfect</i>	198
Wodka	200
<i>Wodkatini</i>	202
<i>Screwdriver</i>	203
<i>Croque Monsieur</i>	204
Rum	206
<i>Daiquiri</i>	208
<i>Jungle Bird</i>	209
<i>Rindfleischbällchen mit Speck</i>	210
Cynar und Averna	212
<i>Averna Sour</i>	213
<i>Aperitivo Cynar</i>	214
<i>Bitter Giuseppe</i>	215
<i>Croquetas</i>	216
<i>Gougères mit Ziegenfrischkäse</i>	217
<b>Bier</b>	<b>218</b>
<i>Würstchen im Blätterteig</i>	224
<i>Radler</i>	225
<i>Daibeeeri</i>	226
<i>Picon Bière</i>	227
<i>Liptauer</i>	229
<i>Retrosandwich</i>	230
<i>Himbeerinha</i>	232
<i>Black Refresher</i>	233
<i>Confierte Rote-Rübenwürfel</i>	235
<i>Karamellisierte Äpfel auf Pumpernickelscheiben</i>	237
<i>Knusprige Hühnerkeulchen</i>	238

<b>Alkoholfreie Aperitife</b>	<b>240</b>
Alkoholfreies Bier	241
<i>Kartoffelkugeln und Kartoffelkrapfen</i>	244
<i>Sauce Tartare</i>	244
<i>Alkoholfreier Bier-Spritz</i>	245
<i>Beeren-Bier-Mocktail</i>	246
<i>Beergarita</i>	247
Wein und Schaumwein ohne Alkohol	248
<i>Granatapfel-Mocktail</i>	249
<i>Kaiserspritzer ohne</i>	251
<i>Linsenaufstrich</i>	251
<i>Alkoholfreier Rosmarinweißwein</i>	252
<i>Beerenrosé</i>	253
<i>Auberginen-Mille-feuille</i>	254
<i>Tinto de Verano sin alcohol</i>	255
<i>Radieschen in Pumpernickelerde</i>	257
Verjus und Verjus Frizzante	258
<i>Ver Royal</i>	259
<i>Verjus Spritz Zero Percento</i>	260
<i>Bicicletta 0 Umdrehungen</i>	261
Wasserkefir	262
<i>Frittierte Kichererbsen</i>	264
<i>Kefir-Minz-Sprizz</i>	265
<i>Verflüssigter Gurken-Birnen-Salat</i>	266
<i>Gefüllte Miesmuscheln</i>	267
<i>Mango Kefillini</i>	268
<i>Hugo von Kefir</i>	269
<i>Polentascheiben und Polentakugeln</i>	271
<i>Kefiricano</i>	272
<i>Aromatische Focaccia</i>	273
Kreative alkoholfreie Aperitife	274
<i>Minze-Melonen-Bowle</i>	275
<i>Acqua di Pomodoro</i>	276

<i>Fastis (fast ein Pastis)</i>	277
<i>Crudité mit Salsa Verde</i>	278
<i>Crudità e mimosa con bruschetta</i>	279
<i>Oxymel – Sauerhonig</i>	280
<i>Switchel</i>	281
<i>Posca</i>	283
<b>Kleine Genüsse zum süßen Abschluss</b>	<b>284</b>
<i>Apfelrosen im Blätterteig</i>	285
<i>Baiser mit Cassiscreme</i>	287
<i>Obsttartelettes</i>	288
<i>Pâtisseriescreme (Crème pâtissière)</i>	288
<i>Süßer Mürbteig (Pâte brisée sucrée)</i>	289
<i>Früchteküchlein</i>	290
<i>Chocolate-Chip-Kekse</i>	291
<i>Pâte de Fruits</i>	292
<i>Walnusspralinen</i>	293
<i>Tartelettes au Citron</i>	294
<i>Lemon Curd</i>	295
<i>Wassermelonen-Campari-Gelee</i>	296
<i>Aperol-Spritz-Törtchen</i>	299
<b>Aperitivo Infinito von der Planung zum unendlichen Genuss</b>	<b>300</b>
<i>Apericena</i>	304
<i>Aperitivo Infinito Levantino</i>	307
<i>Austro-Apéro</i>	308
<i>Apéritif dînatoire</i>	310
<i>Index</i>	312
<i>Weiterführende Literatur</i>	314
<i>Biografie</i>	317
<i>Danke</i>	319
<i>Impressum</i>	320







# Prolog

.....

Wenn eine Autorin und ein Autor ein Buch zu schreiben beginnen, von dem sie wissen, dass es nur Fragment bleiben kann, und sie sich trotzdem in die Materie vertiefen in dem Glauben und der Absicht, bis in den letzten Winkel vorzudringen, dann sind sie wahre Optimisten. Wir haben den Titel des Buches so angelegt, dass uns und Ihnen, unseren geschätzten Leserinnen und Lesern, sofort klar ist: Das Thema Aperitif ist unendlich. Und dieses „infinito“ trägt einige Aspekte in sich, denen wir in diesem Buch immer wieder begegnen werden.

Nur was ein Ende hat, kann vollständig sein, es ist aber auch irgendwann abgeschlossen. Wollen wir das? Ist nicht Offenheit schön und wünschenswert, da sie uns Freiheit,

Weite und Unermesslichkeit verspricht? Wer sich auf die Endlosigkeit einlässt, hat auf jeden Fall mehr; das Ende kommt, besonders bei schönen Dingen, ohnehin fast immer zu früh. Wir muten Ihnen die Unendlichkeit zu.

Aperire, die lateinische Wurzel des Wortes Aperitif, heißt öffnen. Öffnen und freuen wir uns, dass es so viel zu entdecken, Neues aufzuspüren gibt – im Alltag, auf dem Weg und an seinen Seiten, auf dem Teller und über seinen Rand hinaus, beim Genießen und im Thema unseres Buches ...

*Das Leben – ein Aperitif!*



## Der Aperitif

Als Aperitif wird gemeinhin ein Getränk verstanden, das Magen und Geist für das kommende Mahl öffnet und das zu meist von kleinen Appetithäppchen begleitet wird. Doch ist er mehr als das: Der Aperitif markiert die Grenze zwischen dem geschäftigen Arbeitstag und der lockeren freien Zeit nach dem Tagwerk oder dient als Unterbrechung für eine kleine Auszeit zur Mitte des Tages. Als lebensfrohes Ritual ist er ein bewusster Auftakt zu Geselligkeit und gemütlichem Zusammensein. Bei unkomplizierten Getränken und leichten Häppchen lässt es sich entspannt plaudern, der Stress des Alltags kann abfallen. Das Treffen steht im Mittelpunkt, der Austausch und die Begegnung. Dabei geht es nicht in erster Linie um alkoholische Erfrischungen, sondern um gut ausgewählte und zubereitete Getränke und kleine, leichte Gaumenfreuden, die miteinander genossen werden.

Die Kultur des Aperitifs ist in den westlichen mediterranen Ländern besonders präsent. In Spanien werden „Tapas“ zum Sherry serviert, in Frankreich bevorzugt man regionale

Getränke mit „Amuse-Bouches“, und in Italien besteht der Aperitivo aus spritzigen Getränken und „Spuntini“. In Griechenland und anderen östlichen Mittelmeerländern kennen wir die „Mezze“ oder „Mezedes“, die zu Retsina, Ouzo, Arak oder Raki gegessen werden. In Polen, im Baltikum und in Russland kennt man den Brauch von „Zakąska“ oder „Sakuska“, was kleine Häppchen bedeutet, die zu Wodka konsumiert werden. In der Schweiz wird traditionell der Apéro zelebriert, andere deutschsprachige Länder hingegen können auf keine lebende Tradition des Aperitifs zurückgreifen; dort blickt man jedoch freudig in eine werdende Zukunft des lockeren kulinarischen Zusammentreffens namens Aperitif.

Wir wollen es so einfach halten, wie es im von der Fédération Française de l'Apéritif herausgegebenen „Dictionnaire de l'Apéro“ definiert wird: Apéritif ist die französische Tradition, die darin besteht, zu essen, bevor man isst, und zu trinken, bevor man trinkt.



## Aperitivo Infinito

Der Aperitif muss nicht unbedingt die Ouvertüre zu einem nachfolgenden Essen sein. Er kann auch für sich stehen und einen ganzen Abend oder einen ganzen festlich-ungezwungenen Tag dauern.

Haben Sie schon einmal von einem „Apericena“ gehört? Aus den Worten Aperitivo und Cena (Abendessen) haben die Italiener das Kunstwort Apericena gebildet. Der Rahmen ist zwanglos, man sitzt oder steht um einen oder mehrere Tische, bedient sich an den Häppchen des Buffets sowie bei den verschiedenen Getränken und unterhält sich. Im Mittelpunkt steht die Freundschaft, das Wiedersehen oder der Anlass, zu dem dieses Apericena abgehalten wird. Auch Bars bieten, speziell an Wochenenden, solche Apericenas an, oft zahlt man nur für die Getränke, möglicherweise mit einem kleinen Aufpreis, und kann am Buffet die „Kleinen Genüsse“ auswählen.

Das französische Pendant heißt „Apéritif dînatoire“, vielleicht als Aperitif-Dinner zu übersetzen, und findet meist in privatem Rahmen statt. Auch hier steht nicht wie bei einem großen Diner an einer schön gedeckten Tafel das Essen selbst, sondern das legere Beisammensein im Vordergrund. Dabei dürfen die klassischen französischen Aperitifgetränke wie Pastis, Kir, Champagner oder andere regionale Spezialitäten nicht fehlen. Zudem ist die Vielfalt an Häppchen sehr groß: Französische, spanische und italienische Rezepte mit Chorizo, Prosciutto (auch baskisch oder burgundisch), Muscheln, Spießchen mit Meeresfrüchten, Terrinen, Pasteten und Ähnliches werden gerne gereicht.

Auch auf der iberischen Halbinsel pflegt man den Aperitif. In Bars und Restaurants werden kleine Portionen als „Tapas“ serviert und von einem Getränk begleitet: typischerweise ein Bier oder ein Glas Wein, Sangria oder Sherry, aber auch Wermut, Cocktails und Softdrinks. Sie sind in der Regel das Appetithäppchen vor dem Abendessen, das die Spanier normalerweise erst spät am Abend einnehmen. Manchmal aber ziehen die Freunde und Freundinnen der „movida“ von Ort zu Ort und trinken und essen Tapas, bis sie satt sind: Dieser Brauch wird „ir de tapas“ (auf Tapas gehen) oder einfach „tapeàr“ genannt.



In Istanbul hat die traditionelle Raki-Tafel eine solche Funktion, bei der die Familie, die Großfamilie oder der Freundeskreis zu einem mehr oder weniger besonderen Anlass zusammenkommt. In den östlichen Mittelmeerländern kennt man Mezedes zwar als Vorspeisen, es sind aber in Griechenland und in der Levante häufig auch kleine abwechslungsreiche Imbisse, die zu Wein, Ouzo oder Tsipouro gereicht werden. Wenn Griechen am späten Vormittag oder am Abend zu sich auf „Mezedakia“ einladen, dann heißt es, dass es viele kleine Häppchen mit Ouzo und Wein geben wird. Diese bestehen hauptsächlich aus Oliven, Fisch, Gemüse und Käse, weniger aus Fleisch.

Der erweiterte Aperitif ohne fixes Ende, ohne Übergang zu einem Abendessen ist also in vielen südlichen Ländern Realität. Probieren wir es doch auch in unseren Gefilden!





## Vorrat und Equipment für Getränke

Für Aperitive ist die Grundausrüstung der Bar nicht sehr aufwendig. Wir bevorzugen Aperitifgetränke, die einfach hergestellt, gemischt und serviert werden, und bestücken unsere Bar nach eigenen Vorlieben. Ein paar Spirituosen wie Pastis, Gin, Cognac und Whisky sind immer vorhanden, eine Flasche Schaumwein im Kühlschrank hat noch nie geschadet und sonst sind ein Bitterlikör, zum Beispiel Campari, und Wermut meist vorrätig. Wollen wir einen Abend thematisch gestalten, dann besorgen wir die entsprechenden Flaschen. Für einen Tapasabend beispielsweise einen feinen Sherry, der einmal geöffnet nicht lange hält und daher zügig ausgetrunken werden sollte. Bier und Wein sind immer im Keller und bei Bedarf rasch gekühlt. Ergänzend sind zwei bis drei Sirupe hilfreich; Zucker- und Granatapfelsirup kommen bei uns gerne zum Einsatz.

Für das Bar-Equipment braucht es nicht viel: Ein Messbecher oder Jigger, ein Barlöffel, ein simples Rührglas oder ein größerer Becher, ein Strainer (Sieb) und ein Shaker reichen aus, um alle Getränke aus diesem Buch herstellen zu können. Eiswürfelrahmen für das Tiefkühlfach sind unbedingt notwendig, ein Eis-Crusher nicht, Eiswürfel können in einem sauberen Geschirrtuch ganz leicht mit einem Nudelholz zerschlagen werden. Etwas anspruchsvoller dürfen

die Gläser ausfallen, man muss aber nicht zu sonderlich seltenen Formen greifen. Sektgläser, Schalen (Coupette) und/oder Martinigläser, Highball- oder Longdrinkgläser, bauchige Weinkelche und Tumbler oder Old-Fashioned-Gläser sind Ausstattung genug. Vieles davon hat man wahrscheinlich ohnehin zu Hause. Auch schöne Wassergläser lassen einen Aperitif gut zur Geltung kommen, warum nicht.

Für die Dekoration der Gläser sind Scheiben und Schalen von Zitrusfrüchten, Stücke von anderem Obst wie Äpfel oder Ananas, Beeren der Saison, Kräuterzweige vor allem von Minze und Rosmarin nützlich. Dafür verwenden wir bevorzugt Bioprodukte, Schalen von Zitrusfrüchten müssen auf jeden Fall unbehandelt sein. Will man die Eiswürfel ein wenig origineller gestalten, friert man in den Formen ganze Blätter von Kräutern und Beeren ein. Himbeeren oder Heidelbeeren eignen sich am besten.

Übrigens: Alle Mixgetränke mit Wein, Sekt und Bier lassen sich leicht in alkoholfreie Cocktails umwandeln, wenn die entsprechenden Zutaten ohne Alkohol verwendet werden, und umgekehrt.

## Kleine Genüsse

Was genau ist mit „Kleinen Genüssen“ gemeint? Warum „klein“? Ist nicht ein großer Genuss besser? Bei einem Aperitif als Prolog für ein Essen ist ein „Kleiner Genuss“ ausreichend, um sich nicht für den folgenden „Großen Genuss“ zu verschließen. Bei einem Aperitif als Event ergeben viele „Kleine Genüsse“ einen Großen. Wie auch immer, alle kommen auf ihre Kosten.

In unserer Rezeptsammlung finden sich sowohl vegane als auch vegetarische „Kleine Genüsse“ sowie solche mit Fleisch und Fisch. Und da wir beide als Abschluss gerne etwas Süßes genießen, haben wir außerdem ein paar Ideen für ein süßes Ende gesammelt. Ein Aperitif kann auf unendlich vielen kulinarischen Arten begleitet werden. Grundlegendes wie aufgeschnittenen Schinken, eine Wurstplatte, Käsewürfel oder Oliven haben wir in diesem Buch nicht

beschrieben. Wir wollten vielmehr eine ausgewogene Mischung aus Gerichten mit Gemüse, Speisen mit verschiedenen Teigen, Häppchen aus Fisch und Fleisch, warm und kalt zusammenstellen – von ganz einfach über ein bisschen komplizierter bis hin zu recht anspruchsvoll.

Fixe Pairing-Vorschläge gibt es nicht, alles kann mit allem kombiniert werden, der einzige Maßstab sind der eigene Geschmack und eigene Vorlieben. Wenn Sie in den Kapiteln dieses Buches Zusammenstellungen von Getränken mit „Kleinen Genüssen“ finden, heißt das nicht, dass diese Kombinationen unbedingt zusammengehören. Sehen Sie folglich einen Negroni mit Paprikaröllchen abgebildet, so können Sie diese selbstverständlich auch zu einem Aperol Spritz, einem Pastis oder einem anderen Aperitif servieren. Also lassen Sie sich anregen und entdecken Sie Ihre eigenen idealen Genusskombinationen.

## Ausstattung und Equipment zum Herstellen der Kleinen Genüsse

Alle Rezepte sind mit möglichst genauen Mengenangaben der benötigten Lebensmittel versehen und der wichtigen Information, wie viele kleine Köstlichkeiten sich daraus ergeben. Unterschiede entstehen durch die mannigfaltigen Größen der verwendeten Formen, zum Beispiel bei der Herstellung von Teigschälchen. Hier haben wir meist die Größe in cm angegeben.

Zum Equipment sind neben den gängigen Küchenutensilien wie Sieb, Käseibe, Zestenreißer, Mandoline etc., vor allem kleine Backformen unterschiedlicher Art notwendig – etwa Muffinförmchen, Tartelette- oder kleine Schiffchenformen. In diesen werden Teigschalen zum Befüllen hergestellt. Zum Ausstechen von kreisförmigen Teigstücken, die als Tarteletteboden dienen, verwendet man runde Ausstecher oder ein passendes Wasserglas mit entsprechendem Durchmesser. Zum Backen bedarf es eines Backofens und ausreichend Backbleche. Kommt der Teig direkt auf das Blech, raten wir Backpapier oder eine Dauerbackmatte aus Silikon als Unterlage einzusetzen, um das Ankleben zu verhindern.

Zum Befüllen, aber auch zum Dekorieren empfiehlt sich ein Spritzsack mit Stern- oder Rundtülle verschiedener Größen. Mit etwas Übung kann man so wesentlich exakter, sauberer und gleichmäßiger arbeiten. Ein Kugelausstecher, 1 bis 2 cm im Durchmesser, sollte vorhanden sein. Scharfe Messer unterschiedlicher Größen zum geraden, glatten Schneiden ebenso. Ein Kerngehäuseausstecher sowie für die Herstellung von süßen Häppchen ein Zuckermessermesser können sich oftmals als nützlich erweisen.

Zum Servieren der „Kleinen Genüsse“ gilt die Regel: Verwenden, was gefällt. Wir freuen uns, wenn wir das eine oder andere alte Stück zum Anrichten, wie eine Jugendstil-Silberplatte, spezielles Porzellan oder einen hübschen Glasteller aus unserem Fundus hervorholen können; Holzbretter unterschiedlichster Art sind ebenso gut zum Präsentieren geeignet. Pralinen machen sich gut in einer Sektschale. Da die „Kleinen Genüsse“ vorwiegend ohne Besteck gegessen werden, sind Papierservietten notwendig, die in den unterschiedlichsten Größen und mit den verschiedensten Motiven erhältlich sind.



*Also: Keine Angst vor falschen Entscheidungen – es gibt sie nicht. Erlaubt ist, was gefällt!*

## Index Rezepte der Getränke

Alkoholisch	
Air Mail	160
Americano	99
Apéritif Normand	53
Aperitivo Cynar	214
Aperol Spritz	119
Averna Sour	213
Averna Spritz	119
Bamboo	71
Bellini	42
Bicicletta	120
Bitter Giuseppe	215
Black Refresher	233
Campari Spritz	119
Cynar Spritz	119
Daibeeri	226
Daiquiri	208
Erdbeerbowle	57
Floc-Issimo	87
Frozen Daiquiri	208
Gin Fizz	150
Gin-Sparkler	46
Gin Tonic	147
Granada Top	69
Granville	173
Grapemint	163
Himbeerinha	232
Himbeer-Mimosa	39
Hugo Spritz	123
Hugo Spritz Rosé	123
Jack Rose	172
Jungle Bird	209
Jura Spritz Himbeer	78
Kir Breton (Kir Breizh)	53
Kir Karst (Kir Istrija)	49
Kir Royal	41
Le Muscat Sunrise	79
Le Vrai Normand	83
Lillet Basil	82
Limoncello Spritz	125
London Mule	153
Lucky Star	183
Manhattan	103
Manhattan Dry	103
Manhattan Perfect	198
Martini Dry	105
Martini Perfect	105
Milano-Torino (Mi-To)	96
Mimosa (Sekt Orange)	39
Negroni	101
Negroni Sbagliato	101
Nero Spritz	131
Old Fashioned	197
Pep's	78
Picon Bière	227
Pimm's No. 1 Cup	156
Pineau sour	85
Poiré-Gin	59
Port Tonic	62
Porto Gin	64
Radler	225
Red Champ	64
Rosé Grapefruit Spritz	129
Rosé Pamplemousse	22
Sanddorn-Marillen-Cider	55
Sangria (Rosé)	21
Sangria Porto	66
Screwdriver	203
Select Spritz	119
Sidecar	166
Soixante-Quinze (French 75)	39
Soleil Couchant	79
Spritz - Grundrezept (Aperol Spritz, Campari Spritz, Select Spritz)	119
Spritz alla birra	135
Spritz di Corte	126
Summit	169
Suze Tonic	191
Tom Collins	151
Vin de Noix - hausgemacht	108
Weißwein-Mojito	20
White Negroni	193
Wodkatini	202

Alkoholfrei	
Acqua di Pomodoro	276
Alkoholfreier Bier-Spritz	245
Alkoholfreier Rosmarinweißwein	252
Beeren-Bier-Mocktail	246
Beergarita	247
Beerenrosé	253
Bicicletta 0 Umdrehungen	261
Fastis (fast ein Pastic)	277
Granatapfel-Mocktail	249
Hugo von Kefir	269
Kaiserspritzer ohne	251
Kefiricano	272
Kefir-Minz-Spritz	265
Mango Kefillini	268
Minze-Melonen-Bowle	275
Oxymel - Sauerhonig	280
Posca	283
Switchel	281
Tinto de Verano sin alcohol	255
Ver Royal	259
Verjus Spritz Zero Percento	260
Wasserkefir	262



## Index Rezepte Kleine Genüsse

Rezepte mit Fisch	
Blini mit Räucherlachs	48
Doppelstock-Tramezzini	138
Gefüllte Miesmuscheln	267
Kartoffeln mit Kaviarfüllung	43
Krebs-Limetten-Quiches	167
Liptauer	229
Pissaladière	175
Polentascheiben u. Polentakugeln	271
Sardinenmousse	184
Schwarzbrotcrostini mit Sardellen	129
Thunfischbällchen	25
Rezepte mit Fleisch	
Beef Tatar	28
Croque Monsieur	204
Croquetas	216
Frittatine im Speckkörbchen	26
Grammelpogatscherln	27
Knusprige Hühnerkeulchen	238
Mini Quiches Lorraines	80
Pilz-Speck-Ecken	58
Prosciutto-Zucchinirollchen	56
Retrosandwich	230
Rindfleischbällchen mit Speck	210
Salmorejo	99
Sardische Panadas	137
Schinkenkipferln	29
Speckdatteln	63
Speckzwetschgen	63
Würstchen/Cabanossi im Blätterteig	224
Rezepte Vegan	
Aromatische Focaccia	273
Auberginen-Mille-feuille	254
Brotchips	102
Confierte Kürbiswürfel	161
Confierte Rote-Rübenwürfel	235
Crudité mit Salsa Verde	278
Erbsen-Zitronendip	131
Fermentierte Cocktailtomaten	121
Frittierte Kichererbsen	264

Grissini di Casa	133
Hummus	73
Kartoffeln mit veganer Füllung	43
Knusprige Salbeiblätter	193
Melanzani-Polenta-Frites	84
Melanzaniröllchen	182
Nüsse für viele Gelegenheiten	24
Pimientos	66
Pizzateig	141
Radieschen mit Pumpernickelerde (vegane Variante)	257
Rote-Rübensdip (vegane Variante)	150
Rote-Rüben-Hummus	73
Schwarze Kaffeeoliven	70
Skordalia	188
Socca	187
Speckdatteln, Speckzwetschgen (vegane Variante)	63
Süß-scharfe Nüsse	65
Vegan gefüllte Tomatenhälften	97
Veganer Cashewnussdip	162

Rezepte Vegetarisch	
Blätterteigschnecken	127
Blauschimmelmürbteig mit Birne	110
Crudité e mimosa con bruschetta	279
Doppelstock-Tramezzini (vegetarische Variante)	139
Frittierte gefüllte Oliven	105
Gefüllte Chicoréeblätter	91
Gefüllte Datteln	54
Gefüllte Karotten	23
Gefüllte Thymiankekse	40
Gemüse-Blumentörtchen	90
Gorgonzola in Carrozza	124
Gougères mit Ziegenfrischkäse	217
Gurkenlollis	113
Gurkensandwich	157
Italienische Käsepralinen	134
Kalte Blumenkohl-Currysuppe	152
Karamellisierte Äpfel auf Pumpernickelscheiben	237
Kartoffelkugeln und -krapfen	244

Kichererbsendip mit Pistazien	198
Korsische Nicci mit Blauschimmelkäse	111
Kräuterkekse mit Frischkäsefüllung	149
Linsenaufstrich	251
Liptauer	229
Melanzanibällchen	112
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Tomatenhälften	97
Paprikaröllchen	100
Pizzette	141
Polentakugeln	271
Pumpernickelkäsewürfel	52
Radieschen mit Pumpernickelerde	257
Rote-Rübensdip	150
Sablés au Gruyère	168
Salziger Mürbteig (Pâte brisée salée)	81
Sauce Tartare	244
Scharfe Datteln auf Olivenmousse	47
Sonnentorte	44
Verflüssigter Gurken-Birnen-Salat	266
Ziegenkäsemandeln	54
Zucchini-Spießchen mit Minimozzarella	189

### Rezepte Süßes zum Schluss

Aperol-Spritz-Törtchen	299
Apfelrosen im Blätterteig	285
Baiser mit Cassiscreme	287
Früchteküchlein	290
Lemon Curd	295
Obsttartelettes	288
Pâte de Fruits	292
Pâtisseriescrème (Crème pâtissière)	288
Chocolate-Chip-Kekse	291
Süßer Mürbteig (Pâte brisée sucrée)	289
Tartelettes au Citron	294
Walnusspralinen	293
Wassermelonen-Campari-Gelee	296