8A6LniQo

*Packen Sie eine Decke, Besteck und Teller ein: Es wird **gepicknickt** und draußen genossen*

Alle auf einen Streich

Aufstriche und schnelle Schmankerl sind im Sommer genau das Richtige – die AZ zeigt die besten Rezepte

In Schwaben feiert man gerne „Streichpartys“: Es gibt Brot und jeder bringt einen Aufstrich mit. So kann man unkompliziert und mit überschaubarem Aufwand für jeden eine schöne gemeinsame Mahlzeit organisieren – und warum nicht gleich eine, die im Freien genossen wird?

Sommerzeit ist Picknickzeit! In der heutigen Ausgabe der AZ-Kochreihe „Doppeltopf“ zeigen Ihnen Profikoch Harald Schultes und AZ-Vize-Lokalchefin Sophie Anfang deshalb, wie Sie schmackhafte Aufstriche schnell daheim vorbereiten können.

Um das Picknick perfekt zu machen, hat sich Harald Schultes darüber hinaus noch drei fix zubereitete Kleinigkeiten ausgedacht, die Sie gut in den Picknickkorb packen können.

Und wie wäre es denn, wenn Sie zu Ihrem Picknick gleich noch ein paar nette Menschen einladen? Dann ist die Streichparty schnell perfekt!

AZ-Kochserie Doppeltopf mit Harald Schultes

Harald Schultes bereitet zusammen mit AZ-Vize-Lokalchefin Sophie Anfang Aufstriche vor.

Schalotten bringen Geschmack. Alle Fotos: Sigi Müller

Schnittlauch kann man immer dazumischen.

Voll konzentriert beim Brioche-Burger-Anrichten.

BLÄTTERTEIG-PIZZETTEN

Ein Hauch Italien

Die Zutaten fein hacken.

So sieht die Pizza fertig aus.

Pizza kann man wunderbar mitnehmen. Unsere Blätterteigvariante macht zudem wenig Arbeit.

350 g Blätterteig (TK), 150 g Tomatenwürfel, 160 g Mozzarellawürfel, 140 g Schinkenwürfel, einige Oliven (ohne Stein), 8 Sardellenfilets, 50 g Parmesan (gerieben)

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und je nach Wunsch rechteckig oder dreieckig ausschneiden und auf dem Backblech mit den Zutaten belegen.

BRIOCHE-BURGER MIT TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS

Schick, schick

Schalotte fein würfeln.

Voilà: der Brioche-Burger.

Diese belegte Semmel macht etwas her – mondän picknicken: So geht's. Dazu passt ein Gläschen Sekt, wenn man sich das Picknick schon edel gestalten möchte.

4 Brioche- oder Milchbrötchen, 100 g geräucherter Lachs, 80 g Frischkäse oder Ricotta, 2 EL Crème fraîche, 40 g Schalotten (fein gewürfelt), 1 TL Schnittlauch oder Dill (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Kräuter und Salatblätter zur Dekoration

Den geräucherten Lachs fein hacken. Frischkäse mit Crème fraîche zu einer glatten Masse verarbeiten und die Lachs- und Schalottenwürfel untermischen. Zum Schluss die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brioche-Brötchen halbieren, mit der Lachscreme füllen und mit Kräutern garnieren.

VERSCHIEDENE AUFSTRICHE

Vielfältig, cremig und einfach gut

Was braucht man für ein gutes Picknick? Brot und Aufstriche. Die Rezepte ergeben jeweils vier bis sechs Portionen.

OLIVEN-TAPENADE

100 g schwarze Oliven, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Sträußchen Thymian, 3 El weißer Balsamico, 6 El Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian abzupfen und hacken, die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. In einer Kasserolle etwas Olivenöl erhitzen, darin die Schalotten mit Thymian und Knoblauch andünsten. Mit dem Balsamico ablöschen und zur Seite stellen. Oliven entsteinen, fein hacken und unter die Schalotten rühren. Mit dem Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer und Essig abschmecken.

Das kommt alles in den Mailänder Aufstrich.

FRISCHKÄSE MIT SARDELLEN

180 g Frischkäse oder passierten Quark, 2 EL Crème fraîche, eine Messerspitze Sardellenpaste, Salz, Pfeffer

Die Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

PILZAUFSTRICH

200 g Egerlinge oder andere Pilze, 1 EL Petersilie, 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, 150 g Ricotta oder Frischkäse, 2 EL Crème fraîche

Pilze putzen und fein hacken. Petersilie zupfen und fein hacken. Öl stark erhitzen, Pilze scharf anbraten und mit Petersilie vermischen, würzen und erkalten lassen. Ricotta mit Crème fraîche verrühren, Pilze untermischen und nochmals abschmecken.

Tipp: Den Aufstrich noch mit getrockneten Steinpilzen aus der Mühle verfeinern.

Pilze, Kräuter, Frischkäse: Das braucht's für die Pilzcreme.

MAILÄNDER AUFSTRICH

2 Eier, 150 g Thunfisch (aus der Dose in Öl), 100 g Mortadella, 50 g Provolone oder Edamer, 80 g Mayonnaise, 1 EL Ketchup, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Eier zwölf Minuten hart kochen. Kalt abschrecken. Sobald die Eier kalt sind, schälen und fein hacken. Thunfisch mit einer Gabel zerkleinern.

Mortadella und Käse in sehr kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

KRÄUTERAUFSTRICH

50 g gemischte Kräuter (nach Geschmack Petersilie, Dill, Schnittlauch, Bärlauch, etc.), 250 g Frischkäse oder Quark (passiert), 4 EL Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft, 2 TL Senf (mittelscharf), Salz, Pfeffer

Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Frischkäse oder Quark mit Crème fraîche nach und nach verrühren. Kräuter und restliche Zutaten unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Brot, natürlich!

PIKANTE BISKUITROLLE

Rollen nach Lust und Laune

Sie möchten die Aufstriche oben gerne rollen, statt sie zu streichen? Dann bereiten Sie doch eine Biskuitrolle vor! So geht der Teig:

5 Eier, 1 El Öl, Prise Salz, 25 g Stärkemehl, 100 g Mehl

Backblech mit Backtrennpapier belegen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Öl verrühren. Das Eiweiß mit Salz zu festem Schnee schlagen, dann das Stärkemehl einrühren. Zuerst die Eigelb-Öl-Mischung unter den Eischnee heben danach das Mehl zugeben. Den Teig gleichmäßig auf das Backtrennpapier verteilen bzw. streichen.

Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa acht Minuten backen. Biskuit locker zu einer Roulade rollen und auskühlen lassen. Zum Füllen Biskuit wieder ausrollen.

Aufstrichcreme nach Wahl auf die Innenseite des Teiges streichen. Wieder einrollen und im Kühlschrank einige Zeit kühlen.

Zum Servieren in dünne Scheiben aufschneiden.

Das Biskuit wird mit Creme bestrichen.

Für den Biskuitteig müssen Sie die Eier trennen.